

Hier und heute

Adventlicher Rotweinkuchen

Diese Backkunst macht Lust auf die Adventszeit: Konditormeister Marcel Seeger backt einen Rotweinkuchen mit weißer Ganache. Wie man eine Ganache gut selbst herstellen kann und wie mit wenigen Mitteln eine schöne weihnachtliche Deko auf Kuchen und Teller entsteht, das zeigt Marcel Seeger.

Rezept

Adventlicher Rotweinkuchen

von Marcel Seeger

für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

- 150 ml Rotwein, trocken
- 280 g Butter, weich
- 280 g Puderzucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 30 g Kakaopulver
- 100 g Zartbitterschokolade, geraspelt
- 12 g Speisestärke
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 300 g Mehl, Typ 550
- 9 g Backpulver
- etwas Butter und Mehl für die Backform

Zubereitung

Einen Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech setzen, alternativ eine Springform leicht einfetten. Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter mit Puderzucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach dazu geben.

Die geraspelte Schokolade mit Mehl, Speisestärke, Zimt, Kakaopulver und Backpulver gründlich vermischen. Sobald die Buttermasse cremig aufgeschlagen ist, den Rotwein vorsichtig unterrühren und anschließend die Mehlmischung unterarbeiten. Alles zusammen zu einem glatten Rotweinkuchenteig verrühren.

Den fertigen Teig gleichmäßig in der Backform verteilen und glattstreichen. Den Kuchen in den Backofen geben und circa 50-55 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Wenn der Rotweinkuchen fertig gebacken ist, den Tortenring vorsichtig entfernen, den Kuchen abkühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Tipps

Alternativ zum Rotwein kann man auch Glühwein (macht den Kuchen würziger) oder für Kinder roten Traubensaft verwenden.

Wer es noch schokoladiger haben möchte, kann etwas mehr Schokoraschel und Kakaopulver in den Kuchen geben.

Zutaten für die Ganache

- 300 g weiße Kuvertüre (alternativ weiße Schokolade)
- 300 ml Sahne, flüssig
- 1 Prise Salz
- 200 g Crème fraîche
- 10 g Zimt, gemahlen

Hier und heute

- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Schote
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

Zubereitung

Die Hälfte der Sahne (150 ml) mit der Prise Salz aufkochen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und unter ständigem Rühren in der heißen Sahne auflösen. Anschließend die Schokoladencreme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, Die restliche Sahne (150 ml) aufschlagen und mit der Crème fraîche, dem Zimt und Vanillemark verrühren. Nun die abgekühlte Schokoladencreme zugeben, gut unterrühren. Die Gelatine auflösen und zum Schluss unterarbeiten. Den ersten Kuchenboden in den Tortenring legen, 2/3 der Ganache darauf geben und glattstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die restliche Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Anschließend die Torte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Zutaten für die Dekoration

- 200 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker
- Zimt, gemahlen (alternativ Kakaopulver)

Zubereitung

Die Zutaten miteinander verkneten, so dass eine glatte Marzipanmasse entsteht. Marzipan auf einem Küchensbrett dünn ausrollen, dafür das Brett dünn mit Puderzucker besieben, damit das Marzipan nicht festklebt. Mit Ausstechern verschiedener Größen Sterne ausstechen und auf einen Teller legen. Die gekühlte Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring vorsichtig entfernen. Die Marzipansterne auf der Oberfläche verteilen und dann die gesamte Tortenoberfläche dünn mit gemahlenem Zimt besieben. Alternativ geht auch Kakaopulver. Mit einem spitzen Messer die Marzipansterne vorsichtig entfernen und direkt als Dekoration auf die Kuchenteller legen.