Glühweinkuchen

Wunderbar weich, herrlich locker und verführerisch aromatisch! ❤ Dieser köstliche Rührkuchen ist im Handumdrehen zubereitet und begeistert mit seinem winterlichen Duft und den fein abgestimmten Aromen. Ein echter Genuss, der perfekt in die gemütliche Vorweihnachtszeit passt und schon beim Backen für Weihnachtsstimmung sorgt. Besonders praktisch: Der Kuchen lässt sich wunderbar einfrieren und bei Bedarf genießen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für den Teig:
250g Butter (ggf. laktosefrei), weich
220g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
300g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 P. Backpulver
1 EL Kakaopulver, ungesüßt
1 TL Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1/8 L Glühwein
100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Für die Deko:
100g Puderzucker
2 EL Glühwein
einige frische Cranberrys
frischen Rosmarin
glutenfreie Zuckerstreusel

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und alles zu einer dick-cremigen Schaummasse aufschlagen.
2. Das Mehl zusammen mit allen übrigen Zutaten zur Schaummasse geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 55 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen!
4. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig herauslösen.
5. Für die Dekoration den Puderzucker mit dem Glühwein zu einem glatten Guss verrühren. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Nach Belieben mit Cranberrys, Rosmarinzweigen und Zuckerstreuseln dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Anstatt Schokostreusel zerkleinerte, vegane Schokolade oder Zartbitterschokolade einsetzen.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de