Durstige Nonne

Nichts für Kinder !

Zutaten

Menge
Zutat
Kuchen
4
Eier
140 g
Staubzucker
1 Pkg
Vanillezucker
140 g
Haselnüsse gerieben
40 g
Semmelbrösel
30 g
Mehl glatt
Backpulver
Saft zum Übergießen
250 ml
Rotwein
100 g
Staubzucker
4 EL
Himbeersaft
4
Gewürznelken
1
Zimt Stange
4 EL
Rum
250 ml
Schlagobers

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Kuchen (20 Minuten)

☐
1.

4 4Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel am besten mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen.
4 4Eidotter (Eigelb) gemeinsam mit
140 g 140Staubzucker und
1 Pkg 1Vanillezucker am besten in einer Metallschüssel mit dem Mixer schaumig rühren.
Nun den Schnee vorsichtig unterheben. Dazu nun
140 g 140Haselnüsse gerieben
40 g 40Semmelbrösel und
1 Pkg 1Backpulver unterrühren.

Backen (50 Minuten)
☐
2.

Den Teig in einer gefetteten und gebröselten Kastenform bei 180°C im Backrohr zirka 50 Minuten backen.
Danach den Kuchen mit einer Gabel mehrfach anstechen und in der Kastenform abkühlen lassen.

Saft zum Übergießen (10 Minuten)
☐
3.

250 ml 250Rotwein mit
100 g 100Staubzucker und
4 EL 4Himbeersaft dazu noch
4 4Gewürznelken und
1 1Zimt Stange kurz aufkochen lassen. Danach
4 EL 4Rum dazugeben und vermengen, dann abseihen und auskühlen lassen.

Durstige Nonne
☐
4.

Den Saft nun über den Kuchen in der Kastenform leeren.
Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
Kuchen aus der Form stürzen und eventuell mit Schlagobers verzieren.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste