



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
Pkg	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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>4 Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel am besten mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen. 4 Eidotter (Eigelb) gemeinsam mit 140 g Staubzucker und 1 Pkg Vanillezucker am besten in einer Metallschüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Nun den Schnee vorsichtig unterheben. Dazu nun 140 g Haselnüsse gerieben 40 g Semmelbrösel und 1 Pkg Backpulver unterrühren.</p> <p>Backen (50 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	2.	<p>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.</p> <p>Saft zum Übergießen (10 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	3.	<p>250 ml Rotwein mit 100 g Staubzucker und 4 EL Himbeersaft dazu noch 4 Gewürznelken und 1 Zimt Stange kurz aufkochen lassen. Danach 4 EL Rum dazugeben und vermengen, dann abseihen und auskühlen lassen.</p> <p>Durstige Nonne</p>
<input type="checkbox"/>	4.	<p>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.</p>

Kekse, Kuchen, Torten, Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Zeitskategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
1 Stunde 20 Minuten
- **Preiskategorie**