

Gefüllter Rotwein-Mandelkuchen

Zutaten

200 g Weizenmehl (alternativ: 100 g Weizenmehl und 100 g Dinkelmehl)
100 g gemahlene Mandeln
250 g weiche Butter
250 g brauner Zucker
5 Eier
4 Teel Backpulver
1 Prise Salz
125 ml Rotwein (alternativ: 125 ml Glühwein)
100 g gehackte Mandeln
100 g Bitterschokolade
3 Teel Zimt
3 Eßl Kakao

200 g fertiges Pflaumenmus
(alternativ 1000 g frische Pflaumen entsteinen und mit dem Mixer oder Pürrierstab möglichst fein zerkleinern, in einer Auflaufform mit 100 g Gelierzucker (3:1) mischen, mit Zitronensaft, Zimt, Nelkenpulver und Sternanis abschmecken und für 1,5 Stunden bei 175°C in den Backofen – hin und wieder umrühren)
100 g Rohmarzipan (kann auch weggelassen werden)
200 g dunkle Kuvertüre

Runde Springform mit 28 cm Durchmesser
Backpapier
Etwas Butter zum einfetten

Zubereitung

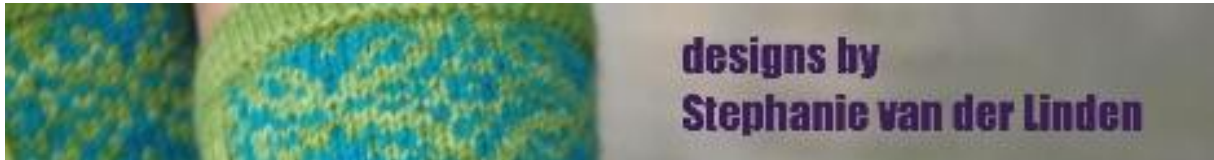
Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.

Den Boden der Springform mit Backpapier bespannen. Die Seiten der Springform leicht buttern.

5 Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Teel kaltem Wasser schaumig schlagen und beiseite stellen.

200 g Mehl mit 100 g gemahlenden Mandeln, 4 Teel Backpulver, 3 Teel Zimt und 3 Eßl dunklem Kakao mischen.

100 g Bitterschokolade mit einem großen Küchenmesser in kleine Stücke hacken.



Butter und Zucker zusammen schaumig schlagen, die Eigelb zugeben.
Die Mehl-Mischung und den Rotwein einrühren.
Die gehackten Mandeln und die Schokoladenstückchen einrühren.
Zum Schluss die feste Eiweißmasse mit einem Kochlöffel unterheben.
Die Masse in die Springform füllen und 45 – 50 min bei 175°C abbacken.
Mit einem Schaschlikspieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist:
Mit dem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen. Hängt nach dem Herausziehen noch Teig am Spieß, braucht der Kuchen noch etwas. Ist der Kuchen fertig, bleiben kleine Kuchenkrümelchen und ein wenig Fett am Spieß hängen.

Den Kuchen ca 10 Min abkühlen lassen, dann die Seiten mit einem Messer von der Springform lösen und den Kuchen weiter auf einem Rost auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann das Pflaumenmus wie oben beschrieben hergestellt werden.

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, wird es 2x der Länge nach durchgeschnitten. Die 3 Böden separat legen.

Das Rohmarzipan ausrollen und einen Kreis in der Größe der Springform (bzw des Kuchens) ausschneiden.

Auf die unterste Kuchenschicht ca $\frac{1}{4}$ des Pflaumenmuses streichen, die Marzipanplatte auflegen und diese noch einmal mit $\frac{1}{4}$ des Pflaumenmuses bestreichen.

Den 2. Kuchenboden aufsetzen.

Diesen mit $\frac{1}{2}$ des Pflaumenmuses bestreichen und den obersten Kuchenboden aufsetzen. Alles ein wenig andrücken.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Langsam von der Mitte aus über den Kuchen gießen und mit einem Messer oben und an den Seiten glatt streichen.

Eventuell dekorieren, bevor die Kuvertüre fest geworden ist.

Der Kuchen kann in Alufolie eingeschlagen sehr gut mehrere Tage gelagert werden. Am besten schmeckt er einen Tag später!

Für alle, die kein Marzipan mögen: der Kuchen ist auch nur mit Pflaumenmus sehr lecker!

Außerdem spart man sich die eine oder andere Kilokalorie ☺

Viel Spaß und guten Appetit!