

GEWÜRZSCHOKOKUCHEN MIT ROTWEIN-FEIGEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	200 g	Zartbitter- schokolade	Grob hacken.
2	200 g	Butter	In einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, aber nicht kochen lassen und alle Schokolade zufügen. Umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
3	1	Tarte- oder Springform	Einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
4	4	Eier	In einer Rührschüssel aufschlagen und gut verquirlen.
5	140 g	(Vollrohr-) Zucker	Zufügen und durchrühren.
6	60 g	Mehl	Mit
7	20 g	Speisestärke	Und
8	½ TL	Backpulver	Sieben. Mit
9	1-2 TL	Lebkuchen- Gewürz	Und
10	30 g	Mandeln	Mischen. Esslöffelweise die Mehlmischung abwechselnd mit der abgekühlten Schokoladenbutter unter die Eimasse rühren.
11	Den ganzen	Teig	In die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Zuerst einige Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
12	1	Vanilleschote	Längst aufschneiden und mit
13	200 ml	Rotwein	Und
14	100 ml	Holunderbeersaft	Sowie
15	1	Zimtstange	Und
16	Je 2	Unbehandelte Zitronen- und Orangenschalen	In einen Topf geben und aufkochen.
17	3-4	Frische Feigen	Waschen, vierteln und in den Rotweinsud geben.
18	1 EL	Puderzucker	In ein Haarsieb geben und den Kuchen damit überstäuben. Die Rotweifeigen separat dazu reichen.