

Glühweinkuchen im Glas mit Gewürz-Orangen

Für 4 Gläser

Für den Kuchen:

Butter	40 g Zartbitterkuvertüre	40 g weiße Kuvertüre
125 g Weizenmehl (405)	1/2 TL Backpulver	1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Msp. Gewürznelkenpulver	1 Msp. Muskatnuss	125 g Butter
2 Eier	50 g Zucker	60 g Rohrzucker
1 Päck. Vanillezucker	1 TL Orangen-Abrieb	60 ml Rotwein

Für die Gewürz-orangen:

2 Bio-Orangen	3 EL Zucker	1/2 Zimtstange
2 Gewürznelke	1/4 Vanilleschote	

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne	1 EL Puderzucker	1 TL Zimt, gemahlen
-------------	------------------	---------------------

Die Einkochgläser (250 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die dunkle und weiße Kuvertüre fein hacken.

Eine Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel schieben, Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss untermischen.

Die Butter in einem Topf schmelzen.

Die Eier trennen. Eiweiß zu cremigem Eischnee aufschlagen, dabei nach und nach Zucker unterschlagen.

Die Eigelbe mit Rohrzucker, Vanillezucker, Orangenabrieb und Wein in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren, nach und nach die flüssige Butter unterrühren. Den Eischnee mit einem Teigspatel unter die aufgeschlagene Ei-Butter-WeinMasse heben. Anschließend die Mehlmischung unterheben und zuletzt die gehackte Kuvertüre vorsichtig untermischen.

Die vorbereiteten Gläser etwa zu 2/3 mit Teig füllen und im vorgeheizten Ofen ca.

25 Minuten backen.

Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Zahnstocher oder einer Messerspitze prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und im Glas auskühlen lassen.

Tipp: Wenn der Kuchen im Glas sofort nach dem Backen mit entsprechendem Gummiring und Deckel fachgerecht verschlossen wird, ist er im Glas etwa 3 Wochen haltbar.

In der Zwischenzeit die Orangen schälen, sodass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Über einer Schüssel die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und den entstehenden Saft auffangen. Die Orangenfilets in einer Schüssel beiseite stellen.

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, Zimtstange, Gewürznelken und Vanilleschote zugeben und die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen.

Dann den eingekochten Saft durch ein Sieb auf die Orangenfilets gießen und ziehen lassen.

Die Sahne mit Puderzucker und Zimt steif schlagen.

Kuchen im Glas mit einem Klecks Zimtsahne und jeweils einigen Orangenfilets garniert servieren.

Sören Anders am 11. Dezember 2020