

Glühweinwellen

Zutaten:

350 g Mehl
370 g Zucker
250 g Puderzucker
550 g weiche Butter
1 l Milch
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Puddingpulver
100 ml Glühwein
1½ Gläser Schattenmorellen
6 Eier
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen.
- Puddingpulver mit 120 g Zucker und 150 ml Milch verrühren.
- Restmilch zum Kochen bringen.
- Angerührtes Puddingpulver in die Milch rühren.
- Kurz aufköcheln lassen.
- Pudding in einer Schüssel mit Folie bedeckt abkühlen lassen.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Restzucker und 250 g Butter cremig rühren.
- Mehlmischung und Eier wechselweise unterrühren.
- Halbe Teigmenge auf ein gefettetes Backblech geben.
- Übrigen Teig mit Kakaopulver und 50 ml Glühwein verrühren.
- Dunklen Teig auf den hellen Teig streichen.
- Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
- Bei 175° C etwa 35 Minuten backen.
- Kuchenboden abkühlen lassen.
- Restbutter verrühren und Pudding nach und nach unterrühren.
- Puddingcreme auf den Kuchenboden streichen.
- Mindestens drei Stunden kühl stellen.
- Restglühwein und Puderzucker glatt verrühren.
- Glühweinguss auf den Kuchen streichen.
- Gusschicht gut abtrocknen lassen.