Punschtorten-Schweinderl

Eine tolle Idee für „eingefleischte“ Kuchenfans: Das Punschtorten-Schweinderl mit feiner Rotwein-Orangen-Füllung. Das Rezept kann man auch mit einer normalen Form zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Foto: PatriciaD

Zutaten

Nach Belieben	Öl (zum Fetten der Form)
Nach Belieben	Ribiselmarmelade (zum Bestreichen)
1 Becher	Punschglasur (zum Glasieren)

Für den Teig

4 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

Für die Füllung

125 ml	Rotwein
50 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (Saft und Schalen)
4 Stk.	Orangen (Saft von 4 Orangen, Schale von 2 Orangen)
65 ml	Rum
300 g	Biskotten
300 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für das Punschtorten-Schweinderl als erstes den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Schweinderl-Form, eine normale Tortenform oder ein gewöhnliches Backblech einfetten. Backpulver und Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Eier trennen.

2. Das Eiklar zu festem Schnee schlagen. Die Dotter mit Vanillezucker und Staubzucker einige Minuten lang schaumig rühren. Dann das Mehlgemisch unter die Dottermasse heben. Zuletzt den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form oder auf das Blech geben und verstreichen. Um die 40 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Zitrone und Orangen gut waschen und trocken. Zitronenschale und Schalen von zwei Orangen fein abreiben. Saft auspressen. Den Rotwein in einen kleinen Topf füllen. Rum, Kristallzucker, Zitronensaft, Orangensaft, und Schalenabrieb einrühren.

4. Den Topfinhalt einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und komplett auskühlen lassen. Die Schokolade sehr fein reiben. Anschließend die Biskotten in die abgekühlte Wein-Saft-Mischung legen. Die geriebene Schokolade und den Rum zufügen und mit dem Schneebesen alle Zutaten gut durchschlagen.

5. Den abgekühlten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen oder vom Blech ziehen. Einmal quer durchschneiden. Die Ribiselmarmelade in einen kleinen Topf füllen und ganz leicht erwärmen. Den Kuchenboden damit bestreichen. Darauf die Füllung geben und verstreichen. Den zweiten Boden bündig aufsetzen. Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Punschglasur nach Anweisung zubereiten und die Torte damit überziehen.

Tipp

Das Punschtorten-Schweinderl kann man ganz nach Geschmack auch mit einer Schokoglasur überziehen.