

# Portweinkuchen

Saftiger Schokorührteig mit Glasur und Marzipandekoration

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
450 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Kakao  
200 g Zucker  
½ gestr. TL Salz  
250 ml Portwein  
150 ml Milch  
150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Ei (der Größe M)

### Glasur:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
etwa 2 EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün und rot

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob zerkleinern und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Kuchen aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 3 Glasur:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und Kuchen zurückstürzen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, auf dem Kuchen verstreichen und fest werden lassen. Dann den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

### 4 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, halbieren und jede Hälfte mit Speisefarbe grün und rot einfärben. Für die Marzipanschleife jede Marzipan-Sorte halbieren und die Hälften zu 30 cm langen Rollen formen. Jeweils eine rote und grüne Rolle zu einer Kordel verdrehen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem 34 x 6 cm breiten Streifen ausrollen (Abb. 1).



- 5 Streifen längs halbieren. 2 Hälften davon über Kreuz auf den Kuchen legen. Von der dritten Hälfte ein 3 cm breites Stück für den Knoten abschneiden, den Rest zu 2 Schlaufen formen. Damit die Schlaufen in Form bleiben, diese jeweils mit Folie oder Küchenpapier beim Trocknen stabilisieren. Den letzten Streifen für die Schleifenbänder halbieren (Abb. 2).



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man gut 2 Tage kühl lagern.
- Statt mit Portwein können Sie den Kuchen auch mit alkoholfreiem Punsch zubereiten.