

Glühweinschnitten und Pralineneis



Zutaten:

- **Zutaten Glühweinkuchen**

- 250 g weiche Butter
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Eier
- 150 g Schokolade, in Tropfen
- 125 g Zucker
- 125 ml Glühwein
- 200 g Weinbeeren oder Cranberries
- 3 Kumquats oder Orangeat, gewürfelt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

- **Extra für die Glasur:**

- 250 g Puderzucker
- 2 EL Glühwein
- 2 EL Kirschwasser

- **Zutaten für das Pralineneis**

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eigelbe (ca. 120 g)
- 120 g Nougat
- 120 g Schokolade
- 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser
- Extra: 50 ml geschmolzene Edelbitter Schokolade (mindestens 60%)



Zubereitung

Für die Glühweinschnitten die zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einer Küchenmaschine schaumig rühren. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver erst gut vermischen. Nun abwechselnd Eier und Mehl-Backpulvermischung in den Teig rühren.

Kumquats waschen, halbieren und den Kern entfernen. Kumquathälften fein hacken und mit 125 ml Glühwein in den Teig mischen. Dann die Schokoladentropfen untermengen.

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben. Auf die Oberfläche die gewaschenen Cranberries (oder Weinbeeren) verteilen und in den Teig drücken. Bei 175°C Ober/Unterhitze (Umluft 160°C) ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Guß aus Puderzucker und 2 EL Glühwein und 2 EL Kirschwasser eine dicke Glasur anrühren. Tipp: Ist der Guß zu fest, nach und nach noch Teelöffelweise Glühwein zugeben. Guß auf den Teig streichen. Wenn die Glasur ganz trocken ist den Kuchen in Schnitten zerteilen.

Für das Pralinen-Eis 250 ml Milch mit 250 ml Sahne, Vanillezucker und 50 Zucker in einem kleinen Topf rührend erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Die heiße Milchmischung über Wasserbad mit 6 Eigelben zur Rose abziehen. 120 g Schokolade und 120 g Nougat grob hacken. Nougat und Schokolade zu der warmen Eimasse geben und unter rühren auflösen. Die Eismasse mit der Schüssel in Eiswasser stellen und kalt schlagen. Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren (oder in eine flache Form gießen und im Tiefkühler frieren lassen. Dabei immer wieder zwischendurch mit einem Pürierstab pürieren).

Ist das Eis von streichfähiger Konsistenz, wird das Kirschwasser und 50 g geschmolzene Kuvertüre eingerührt. Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.