



Naked Cake mit Glühweinkirschen und Zimt- Buttercreme



Zeit gesamt

3h



Zubereitungszeit

1h



Schwierigkeit

Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Spekulatius	200 g
Butter	500 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakaopulver	2 EL
Rotwein, trocken	300 ml
Sauerkirschen im Glas	300 g
Zimt	1.5 TL
Speisestärke	1 EL
Puderzucker	150 g
Frischkäse, natur	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform
26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und durch Klopfen mit einem Nudelholz fein zerbröseln. In einer Schüssel 250 g Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 5 Eier abwechseln dazugeben und ca. 3 Min. rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 350 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 2 EL Kakaopulver dazusieben. 200 ml Rotwein in die Schüssel gießen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Spekulatius vorsichtig unterheben.
2. Rotweinkuchenteig in einer gefetteten Springform verteilen und im Ofen ca. 45 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Abgekühlten Rotweinkuchen längs in 3 Platten teilen.
3. Für die Glühweinkirschen das Glas Kirschen in ein Sieb abgießen, dabei Saft auffangen. In einem Topf 100 ml Wein mit 100 ml Kirschsafft und 0,5 TL Zimt aufkochen. In einer Schüssel 1 EL Stärke mit 3 EL Kirschsafft verrühren, in den Topf geben und einrühren. Kirschen zugeben und ca. 2–3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln, bis die Glühweinkirschen leicht dickflüssig werden. Glühweinkirschen abkühlen lassen.

4. Für die Zimt-Buttercreme in einer Schüssel 250 g weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. 150 g Puderzucker zugeben und ca. 5 Min. zu einer hellgelben Masse verrühren. 800 g Frischkäse und 1 TL Zimt zugeben und Buttercreme zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

5. Den Rotweinkuchen mit Glühweinkirschen und Zimt-Buttercreme schichten. Hierfür den ersten Kuchen mit 1/3 der Buttercreme gleichmäßig bestreichen. Die Hälfte der Glühweinkirschen darauf verteilen und den zweiten Kuchen daraufsetzen. Vorgang wiederholen. Mit einem Spatel oder Messer überstehende Buttercreme am Rand des Kuchens verstreichen, sodass die typische Naked-Cake-Optik entsteht. Mit übriger Buttercreme Kuchendeckel verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für noch mehr Winterstimmung den Naked Cake mit umgedrehten Rosmarinzweigen, Zimtsternen und Puderzucker dekorieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	582 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	34 g