

Glarner Birebrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Torte
Wein
Weihnachten

* Für den Teig

150 g Butter
300 g Zucker
5 Eier; evtl. mehr (je nach
; Größe)
1 Msp. Nelkenpulver
1 ts Zimt
2 tb Kakao; evtl. mehr
Muskatnuß; gerieben
300 g Mehl
1 pk Backpulver
1/8 l Glühwein

* Für die Füllung

2 pk Schokoladenpudding-Pulver
; (ohne kochen)
3/4 l Glühwein
8 sl Gelatine
3 pk Schlagsahne
2 pk Vanillezucker

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Gewürze zugeben. Mehl mit Backpulver und Glühwein unterrühren, mit dem Kochlöffel kurz durchschlagen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Eine Tortenform einfetten und den Teig hineinfüllen.

Die Torte bei 180 °C ca, 60 bis 65 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Puddingpulver mit dem Glühwein verrühren. Gelatine einweichen und auflösen, mit der Puddingmischung verrühren. Halb gelieren lassen.

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, unter die Creme heben. Den Tortenboden zweimal durchschneiden und mit der Creme füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.