


# Fruchtiger Rotweinkuchen vom Blech

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech (40 x 30 cm):**etwas Fett  
Backrahmen**Knetteig:**300 g Weizenmehl  
20 g Dr. Oetker Kakao  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
200 g weiche Butter oder  
Margarine**Belag:**750 g Birnen  
500 g Zwetschgen**Rührteig:**400 g weiche Butter oder  
Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
1 Pr. Salz  
6 Eier (Größe M)  
400 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Kakao  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
200 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter  
100 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln  
200 ml Rotwein**Zum Bestreuen:**

etwas Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**  
**Heißluft: etwa 180°C****2 Knetteig:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und den Backrahmen darumstellen. Den Boden vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.****Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C****3 Belag:**

Birnen schälen, in Spalten schneiden und würfeln. Zwetschgen waschen, entsteinen und längs vierteln. Früchte mischen.

**4 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backin mischen und abwechselnd mit Schokoladenraspeln, Mandeln und Rotwein auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

**5** 2/3 der Früchte unter den Teig heben und Teig auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verstreichen. Übrige Früchte darauf verteilen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

- 6 Den Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Nach 5 Min. Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen auf dem Blech erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine süße Vanille-Sahne.
- Besprenkeln Sie den Kuchen mit geschmolzener Schokolade.
- Ohne Puderzucker ist der Kuchen einfridgeeignet.

