

In Rohdes Heuerhaus scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Jeder Winkel dieses Hauses, dessen ältester Teil von 1627 stammt, atmet Geschichte und Gemütlichkeit.

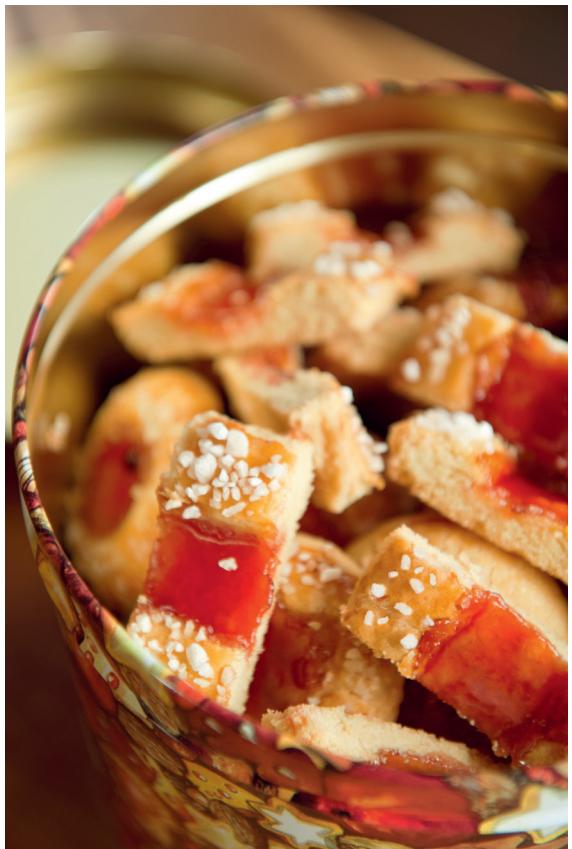
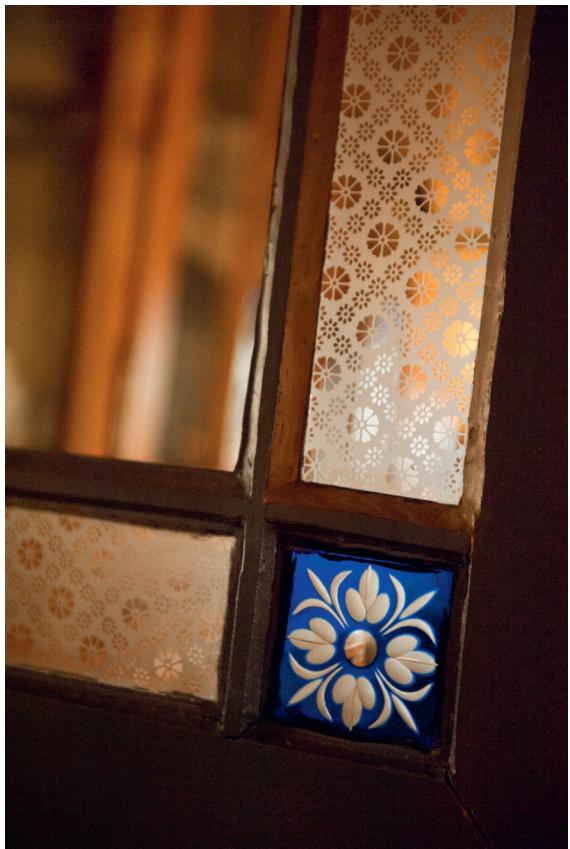




Lisa Ayecke
Mit Fotografien von
Tabea Kock

Weihnachtliches
BACKEN
mit den
*Land-
frauen*

Bassermann



Vorwort

In unseren ländlichen Gegenden leben die Backtraditionen der Weihnachtszeit auch heute noch unvermindert fort. Große Mengen Backwerk werden für Familie und Gäste vorbereitet. Neben klassischen Plätzchen und Stollen haben auch weihnachtliche Kuchen und Torten Einzug in die Backstuben gehalten. Sie machen häufig weniger Arbeit als aufwendiges Kleingebäck und wirken auf dem adventlichen Kaffee- oder Teetisch ganz besonders festlich.



Saftiger Rotweinkuchen

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach einarbeiten. Mehl mit Zimt, Kakao, Vanillezucker, Backpulver und Mandeln mischen und portionsweise in den Teig rühren. Den Rotwein zufügen. Eiweiße zu Schnee schlagen und zum Schluss mit den Schokoraspeln unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Guglhupf- oder Rodonform füllen und im auf 175 °C vorgeheizten Backofen ca. 70 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Rotweinkuchen ist auch nach einigen Tagen noch saftig und schmeckt vielleicht gut durchgezogen sogar noch etwas besser.

Für den Rührteig:

6 Eier
300 g weiche Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
2 TL Zimt
1 TL Kakao
2 Päckchen Vanillezucker
1 1/2 Päckchen Backpulver
100 g gehackte Mandeln
1/4 l Rotwein
150 g dunkle Schokoraspel

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

