

# Zimtstern-Rotweinkuchen



## Einkaufsliste:

120 g weiche Butter  
70 g Zucker  
60 g brauner Zucker  
1 EL Vanillezucker  
150 g Zartbitter-Kuvertüre  
30 g Kakao  
3 Eier  
1 TL Zimt  
1 TL Sternanis  
Prise Nelken  
100 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
100 ml Rotwein

### Für die Creme:

200 g weiße Kuvertüre  
200 g Marzipanrohmasse  
300 ml Sahne  
200 g Quark  
2 TL Zimt

## So wird's gemacht

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform fetten. Butter und alle Zuckerarten schaumig schlagen. Die Hälfte der Schokolade hacken und die andere Hälfte schmelzen lassen. Eier trennen. Eigelbe nach und nach in die Buttermasse rühren. Geschmolzene Schokolade und Rotwein einrühren. Trockene Zutaten (inkl. Gewürze) mischen und in die Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Gehackte Schokolade unterheben. Kuchen 30-35 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen.

Zunächst weiße Kuvertüre mit der Hälfte der Sahne schmelzen. Marzipanrohmasse in die Masse zupfen. Masse in ein hohes Gefäß geben und alles pürieren bis eine cremige Masse entsteht. Masse (am besten über Nacht) kalt stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen, Quark hinzufügen. Nun die weiße Schokomasse einrühren. Zum Schluss den Zimt einrühren. Masse auf den Boden geben, glatt rühren und den Kuchen mindestens vier Stunden kalt stellen. Aus Pappe Sterne ausschneiden, auf die Creme legen und den Kuchen mit Zimt bestreuen. Pappsterne entfernen und servieren.