



## Glühweinherz mit Marzipan nach Johann Lafer

Für den Glühwein

---

<b>400 ml Rotwein od. Johannisbeersaft</b>	mit
<b>75 g Zucker</b>	
<b>1 Orange unbehandelt, Saft und Schale</b>	
<b>1 Zitrone unbehandelt, Saft und Schale</b>	
<b>4 Zimtstangen</b>	
<b>5 Gewürznelken</b>	erhitzen, vom Herd nehmen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Glühweinansatz anschließend durch ein Sieb in ein Litermaß umgießen.

Für den Teig

---

<b>150 g Butter, zimmerwarm</b>	mit
<b>200 g Puderzucker, gesiebt</b>	sehr schaumig rühren
<b>8 Eigelbe (Größe M)</b>	nach und nach unterrühren
<b>Mark von 1/2 Vanilleschote</b>	
<b>15 g Vanillezucker</b>	
<b>90 g Zartbitterkuvertüre, angewärmt</b>	untermengen
<b>25 ml Glühwein</b>	zugeben
<b>1 Päckchen Backpulver</b>	
<b>2 EL Speisestärke</b>	
<b>200 g Mehl</b>	mischen und unter den Teig rühren. Der Teig muß relativ flüssig sein.
<b>1 große Herzform (Inhalt ca. 2,2l)</b>	fetten und mehlen Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 175°C 30-35 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 160°C herunter stellen und den Kuchen weitere 10-15 Minuten fertig backen. Die Herzform aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und den Kuchen vorsichtig auf ein Gitter stürzen. Den ausgekühlten Kuchen waagrecht mittig halbieren.
<b>175 g Johannisbeermarmelade</b>	gleichmäßig auf das untere Herz streichen. Beide Hälften wieder bündig zusammen setzen mit
<b>Glühwein (siehe oben)</b>	tränken
<b>1 Marzipandecke, küchenfertig</b>	vorsichtig ausrollen und über den Kuchen legen. Die Ränder leicht andrücken und das überschüssige Marzipan der Form nach abschneiden.
<b>Puderzuckerglasur</b>	mit
<b>roter Lebensmittelfarbe</b>	einfärben und den Kuchen damit bestreichen mit
<b>Schokoladenherzen</b>	garnieren (alternativ eignen sich auch bunte Herzen aus Zucker)



Von: \_\_\_\_\_

Für: \_\_\_\_\_

Machen Sie mit bei Lafers Herzenssache und zeigen Sie doppelt Herz – mit Ihrer Spende!  
Ganz einfach per • Banküberweisung, Kennwort »Laferherz« oder • Spendenhotline 0900 - 133 50 11.