



Glühwein-Schokolade-*Sim Bim*

Zutaten für 6 *Sim-Bim*-Gläser

Schokoladenmasse

- 130 g sehr weiche Butter
 - 3 Eier
 - 1 Prise Salz
 - ¼ l Rotwein
 - 1 Stange Zimt
 - 3 Gewürznelken
 - 1 Zitrone, Schale gerieben
 - 1 Orange, Schale gerieben
 - 100 g Kristallzucker
 - 120 g Mehl, glatt
 - ½ Packerl Weinstein-Backpulver
 - 50 g *Basic 80 %*, geschmolzen
 - 130 g *Basic 60 %*, grob gehackt
- Butter und Mehl für die Gläser

Tränke

- 250 ml Rotwein
- 40 g Kristallzucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Orangenschale



Zubereitung

1. Rotwein, Orangen- und Zitronenschalen, Zimt und Nelken vermischen, leicht erhitzen und am besten über Nacht ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.
2. Die Eier trennen. Mehl mit dem Weinstein-Backpulver versieben.
3. Butter mit der Hälfte Kristallzucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen, nach und nach die Eidotter zugeben, geschmolzene *Basic 80 %* sowie die gehackte *Basic 60 %* untermischen.
4. Eiklar und den restlichen Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen und mit der Mehlmischung unter die Buttermasse heben, dann den Rotwein vorsichtig untermischen.
5. *Sim-Bim*-Gläser mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Die Masse bis 1 cm unter den Rand in die Gläser füllen und im vorgeheizten Backrohr (mittlere Schiene/Gitterrost) bei 150° C ca. 35 Minuten backen. Leicht überkühlen und aus den Gläsern stürzen.
6. Für die Tränke alle Zutaten in einen kleinen Topf ca. 4 Minuten einkochen lassen, dann mit dem aufgeschnittenen *Sim-Bim*-Kuchen servieren.

Tip: Statt *Basic 80 %* oder *Basic 60 %* können Sie auch andere dunkle Schokoladen aus der „Basic“- , „Labooko“- oder „Glühbirnchen“-Serie verwenden.