



ROTWEINKUCHEN

FÜR 10 PERSONEN

250 g weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 TL gemahlener Zimt
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 EL Kakao
200 ml Rotwein
100 g Schokolade (Kakaogehalt 50–60 %)
Butter für die Form

Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Eier und den Zucker nach und nach dazugeben und alles zu einer schaumigen Masse verrühren. Vanillezucker und Zimt hinzufügen und nochmals gut verrühren.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine Guglhupfform gut ausfetten.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao sieben und abwechselnd mit dem Rotwein zum Teig geben und einrühren. Die Schokolade hacken und kurz unterrühren.

Den Teig in die gefettete Form füllen und 50–60 Minuten backen.

TIPP: Man kann den Kuchen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben oder auch mit einem Guss aus 200 g Puderzucker und 2–3 EL Rotwein überziehen.