REZEPT FÜR ROTWEINKUCHEN

ROTWEINKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-16 Stücke | 85 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 125 g Zartbitterschokolade
- 300 g weiche Butter
- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Kakao
- 200 ml Rotwein
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 50 ml Rotwein

3467

ZUBEREITUNG

441 Kcal	5 Gramm	44 Gramm	24 Gramm
Bei 16 Stücken pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform mit Kranzeinsatz (26-28 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstäuben. Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen.

2. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker dickcremig und hell schlagen. Eier einzeln zufügen und gründlich unterrühren. Flüssige Schokolade zufügen und gut untermixen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit 150 ml Rotwein unterrühren.

3. Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen 50-60 Minuten backen, evtl. die letzten 10-15 Minuten die Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form stürzen.

4. Puderzucker sieben und mit übrigem Rotwein zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuchen damit überziehen und trocknen lassen.

Tipp:

Wer mag, verziert den Kuchen zusätzlich mit Schokostreuseln oder etwas geraspelter Zartbitterschokolade.