

ROTWEINKUCHEN



ROTWEINKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-16 Stück: | 85 Min.

Zutaten

- 125 g Zartbitterschokolade
- 300 g weiche Butter
- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Kakao
- 150 ml Rotwein
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 50 ml Rotwein



239

ZUBEREITUNG

441

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

24

Gramm

Fett

[Backofen auf 180 °C 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.

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 Rotwein unterrühren.

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

[Puderzucker](#) sieben und mit Rotwein zu einem Guss verrühren. Kuchen damit überziehen und trocknen lassen.