



Rotweinkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Grundmenge: 1 Gugelhupf, 24 cm

Zutaten:

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 6 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Kakaopulver
- 1 TL Zimtpulver
- 150 g Schokostreusel, zartbitter
- 125 ml Rotwein



Sonstiges:

- Gugelhupfform, 24 cm oder Springform, 26 cm
- Butter & Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Form buttern und mehlen
2. Eier trennen
3. Eigelb mit der Butter cremig aufschlagen
4. Zucker, Vanillezucker, Kakao und Zimt zugeben und gut untermischen
5. Abwechselnd Mehl und Wein unterrühren. Backpulver untermischen
6. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig von Hand mit dem Schneebesen unterrühren
7. Teig in die Form geben und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe)
8. Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und dann die Form entfernen