

Rotweinkuchen mit Schokolade



Einkaufsliste:

200 g weiche Butter
120 g Zucker
100g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
250 g Zartbitter-Kuvertüre
50g Kakao
5 Eier
2 TL Zimt
(andere Gewürze wie eine Prise Nelken oder Muskat nach Belieben)
170 g Mehl
1 großen TL Backpulver
Prise Salz
120 ml Rotwein

Glasure:

60-80 ml Rotwein
250 g Puderzucker

So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Gugelhupf-Form fetten.

Butter und alle Zuckerarten schaumig schlagen. Die Hälfte der Schokolade hacken und die andere Hälfte schmelzen lassen.

Eier nach und nach in die Buttermasse rühren. Geschmolzene Schokolade und Rotwein einrühren. Trockene Zutaten (inkl. Gewürze) mischen und in die Masse rühren. Gehackte Schokolade unterheben. Wer möchte kann jetzt auch gehackte Nüsse (vorab leicht rösten) mit unterheben.

Teig in die Ofenform geben und 40-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen. Kuchen stürzen.

Für die Glasur: Rotwein und Puderzucker schaumig rühren und auf dem abgekühlten Teig verteilen.