Rotweinkuchen

Von Kim König



Das Rezept habe ist ein handgeschriebenes Rezept von meiner Oma, das ich übernommen habe.Ich habe sogar am Wochenende noch einen Rotweinkuchen gebacken und muss sagen, dass ich das Rezept wirklich toll finde. Der Kuchen ist immer super fluffig und kommt überall gut an.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**1 Std.**	**n/a**	**1 Std.**

15 Stück (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g	Butter *weich*
250 g	Zucker
5 x	Eier *Raumtemperatur*
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
2 TL	Kakao
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
100 g	gehackte Schokolade/ Schokodrops
125 ml	Rotwein

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe

Zubereitung

01 Ofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

02 Weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen.

03 Eier und Salz unterrühren.

04 Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao separat mischen und unter die Buttermasse sieben.

05 Den Rotwein dazu geben und unterrühren.

06 Zuletzt die Schokolade vorsichtig unterheben.

07 Den Kuchen nun ca. 60 Minuten backen.

08 Nach der abgelaufenen Zeit die Stäbchenprobe anwenden und den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen.

09 Den abgekühlten Kuchen mit Schokolade überziehen.