AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Europa

ROTWEINKUCHEN MIT MANDELN UND SCHOKOLADE



Rezept: www.kochenmachtgluechlich.de, 5. 10. 2022 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein schokoladiger Gugelhupf mit Rotwein, Schokolade, Mandeln und Gewürzen (+40 Min. backen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

190 g	Butter, weich	2 TL	Backpulver
110 g	Brauner Zucker	1 Pr	Salz
3	Eier, normalgross	2 TL	Ungesüsster Kakao
200 g	Mehl	1 TL	Zimt
60 g	Mandeln, gemahlene	80 ml	Rotwein
		60 g	Dunkle Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Die Gugelhupfform einfetten und leicht mit gemahlenen Mandeln bestäuben. Kühl stellen. Ofen auf 165° C Umluft vorheizen.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz, Kakao und Zimt mischen.
3. Mehlmix im Wechsel mit dem Rotwein kurz, aber kräftig unterrühren. Zuletzt die Schokoraspel unterheben. Teig in die Form füllen und glattstreichen.
4. Kuchen ca. 45 Min. backen. Stäbchenprobe machen. In der Form abkühlen lassen, stürzen.

TIPP: Mit geschmolzener Schokolade überziehen.

HINWEIS: Der Alkohol im Wein verflüchtigt sich, der Kuchen kann also auch Weinverächtern und Kindern serviert werden.