



## MEIN GENUSS




### Rotweinkuchen




#### It's a match!

Naschkatzen aufgepasst! Unser Ceylon Zimt lässt all eure süßen Träume wahr werden!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Guglhupfform zunächst mit Öl auspinseln, damit sich der Kuchen später gut aus der Form lösen lässt.
- 2 Danach die Eier schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Zimt und **Printengewürz** dazu geben und den Teig weiter rühren. Nach und nach die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und die gesamte Masse zu einem glatten Teig schlagen.
- 3 Nun die restlichen Zutaten zugeben und alles gut verrühren. Abschließend den Teig in die Gugelhupfform füllen.
- 4 Den Kuchen bei *180°C Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten* backen. Mittels Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen richtig durchgebacken ist.
- 5 Den Kuchen nach dem Abkühlen vorsichtig stürzen und aus der Form lösen. Den Rotweinkuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Schokoladasur überziehen.

### Zutaten

#### Für eine Gugelhupf-Springform

4 Eier  
200 g Zucker  
1 EL Bourbon Vanillezucker  
200 g Butter  
2 EL Kakaopulver (dunkles)  
0.5 TL Ceylon Zimt  
0.5 TL Printengewürz aus dem Gewürzset Süßes  
1 TL Amaretto oder Amarettoaroma  
250 g Mehl  
0.5 Pack. Backpulver  
125 ml Rotwein  
150 g Schokoladenraspel (Zartbitter)  
Puderzucker  
Öl (neutrales zum Backen)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.