



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 23.05.2025.