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 Schokoglasur 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 06.06.2026.