

Rotweinkuchen



Zutaten für den Kuchen:

- Etwas Butter + etwas Mehl zum Vorbereiten der Kastenform
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 1 TL Zimt
- 125 ml Rotwein
- 1 TL Rum
- 150 g Schokoladenraspel

Zutaten für die Glasur:

- 150 g Puderzucker
- etwa 30 ml Rotwein
- Nach Belieben Zuckerstreusel zum Garnieren

Rezept:

1. Eine 30 cm Kastenform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Dann die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Backkakao und dem Zimt vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein unterrühren. Dann den Rum kurz unterrühren und die Schokoladenraspel unterheben.
4. Den Teig in die vorbereitete Kastenform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen, auf einen Kuchenteller stürzen und komplett auskühlen lassen.
6. Für die Rotweinglasur den Puderzucker mit einer kleinen Menge des Rotweins verrühren. Ihr braucht vermutlich nicht alles vom Puderzucker. Also einfach so viel dazugeben, dass die Glasur eine schöne Konsistenz hat. Nach Belieben mit Zuckerstreuseln garnieren. Fertig!