

Rezept Rotweinkuchen

Besonders in der Weihnachtszeit zu empfehlen...

Zutaten:

250 g Zucker
250 g weiche Butter
4 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
1 TL Kakao
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 l trockener Rotwein
150 g Schoko-Streusel
Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Da die Teig-Zubereitung des Rotwein-Kuchens nicht sehr lange dauert, stelle ich den Backofen bereits am Anfang direkt auf 175°C Umluft ein und fette eine Napfkuchenform mit Butter ein.

Anschließend beginne ich mit der eigentlichen Zubereitung. Hierfür den Zucker mit der, bei Zimmertemperatur erweichten, Butter mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe miteinander verrühren. Die Eier nach und nach einzeln, anschließend das Salz, den Vanillezucker, den Kakao und den Zimt unterschlagen.

Das Mehl und das Backpulver gebe ich durch ein Sieb zu dem Teig und rühre mit dem Handgerät solange, bis ein glatter Teig entsteht.

Zum Schluss füge ich die Schoko-Streusel abwechselnd mit dem

Rotwein unter den Teig.

Den fertigen Teig fülle ich in die bereits eingefettete Kuchenform und schiebe den Rotweinkuchen für ca. 45 min in den Ofen. Nach dieser Zeit mache ich eine Probe mit dem Holzstäbchen, ob der Kuchen auch wirklich fertig gebacken ist.

Sollte noch Teig an dem Stäbchen kleben bleiben, muss der Rotweinkuchen noch etwas länger im Backofen bleiben.

Den fertigen Rotweinkuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und anschließend ganz nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wer eine „richtige“ Glasur über dem Kuchen möchte kann einfach 200 g Puderzucker und den eventuell übrig gebliebenen Rotwein zu einer glatten Masse verrühren und den noch warmen Rotweinkuchen damit einstreichen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)