

# Rotwein-Gugelhupf

Backt man den Rotwein-Gugelhupf in klein, ist es ein tolles Rezept für ein unwiderstehliches Mitbringsel. Schenken macht nämlich Freude!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

120 g	<a href="#">Butter</a>
90 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 Prisen	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	Zimt
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
130 g	Mehl
1 TL	Kakao
2 TL	Backpulver
80 ml	Rotwein
30 g	Kuvertüre (dunkle)
30 g	<a href="#">Rosinen</a>
100 g	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Rotwein-Gugelhupf** zuerst den Backofen auf 175°C vorheizen. Danach in einer Schüssel weiche Butter geben, Salz, Zimt und Zucker zugeben, die Eier einschlagen und alles mit einem Schneebesen schaumig rühren. Kuvertüre fein hacken.
2. Nun Mehl dazusieben, Backpulver und Kakao mitzugeben und den abgemessenen Rotwein

vorsichtig unterheben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Erst zum Schluss die Rosinen und die Kuvertüre untermischen.

3. Die Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und 35 – 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Mit einem Holzstäbchen einpieksen, ob der Gugelhupf schon durch ist. Diesen dann aus dem Ofen nehmen und stürzen.
4. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen. Diesen am besten durch ein kleines Sieb aufsieben.

## Tipp

Der Rotwein-Gugelhupf schmeckt besonders gut mit frisch geschlagenem Schlagobers. Wer es gerne fruchtig mag, kann auch ein paar Kirschen mit zugeben.