

Rotwein-Kuchen

Das Rezept vom Rotwein-Kuchen ist ein echter Klassiker und ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Paar	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

300 g	Butter (Zimmertemperatur)
300 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
2 TL	Kakao (echten)
100 g	Schokoladenraspeln
125 ml	Rotwein
300 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Für den **Rotwein-Kuchen** eine 28cm Rohrbodenform einfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Als erstes die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren, und die Eier einzeln, und nach und nach hinzufügen.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und unterrühren.
4. Danach den Rotwein hinzufügen und die Schokoraspeln unterheben.
5. Den Teig anschließend in die Springform geben, glattstreichen und ca. 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, diesen einfach mit ein Stück Backpapier, oder Alufolie abdecken.

Tipp

Den Rotwein-Kuchen kann man auch Wahlweise mit Traubensaft zubereiten. Ebenso schmeckt er mit einer zusätzlichen Glasur aus Staubzucker und Rotwein angerührt, oder mit etwas steifgeschlagenem Schlagobers serviert.