

# 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. <a href="#">Backform</a>

## Für den Teig

300 g <a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
300 g <a href="#">Zucker</a>
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
6 Stk. <a href="#">Eier</a>
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 untermischen.
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 einem 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.