

ROTWEINKUCHEN



Rotweinkuchen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

TEIG

Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten zu einer weißcremigen Masse verrühren. Öl und Traubensaft oder Rotwein bei niedriger Stufe einrühren. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom und Nelken vermischen und sieben und die Zutaten gemeinsam mit den Schokoladendrops kurz in den Teig einrühren. Den Teig in eine Backform mit 26 cm Ø (z. B. Blume) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-45 Minuten backen. Den Kuchen komplett erkalten lassen und dann mithilfe eines Backformmessers aus der Backform herausnehmen.

GUSS

Rotwein oder Traubensaft mit Puderzucker verrühren und den Kuchen damit einstreichen. Cranberries hacken und darüber streuen. Fest werden lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 6** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Öl
- 200 g** Rotwein
- 200 g** Mehl
- 50 g** Speisestärke
- 50 g** Kakao
- 1** Backpulver
- 2 TL** Zimt
- ½ TL** Ingwer (gemahlen)
- 1 Pr.** Muskatnuss (gerieben)
- ½ TL** Kardamom (gemahlen)
- 1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)

GUSS:

- 30 ml** Rotwein
- 150 g** Puderzucker
- 50 g** Cranberries (getrocknet)