


Rotwein-Gugelhupf

Ein schokoladiger Kuchen mit Rotwein nicht nur für die Adventszeit

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Teig:

3 Eier (Größe M)
1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
125 ml Rotwein
175 g weiche Margarine oder Butter
1 EL Dr. Oetker Kakao
2 TL gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung und Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten, bis auf die Schokoraspel hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- ③ **Guss:**
Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gugelhupf mit der Kuvertüre bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

