


Rotweinkuchen

Saftiger Rotweinkuchen aus der Kastenform aus lockerem Rührteig mit gehackten Mandeln, Zimt, Kakao, Raspelschokolade & Rotwein - Rotweinkuchen Rezept.

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Kakao
etwa 2 TL gemahlener Zimt
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
150 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
125 ml Rotwein

Wie backe ich einen Rotweinkuchen?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backin mischen und abwechselnd mit Schokoladenraspeln, Mandeln und Rotwein auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in die Kastenform füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 70 - 75 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Rotweinkuchen mit einem Puderzuckerguss, mit Rotwein angerührt, überziehen.

