

## Rotweinkuchen mit Schokolade



- **Portionen:** Für eine 22 cm große Gugelhupf - oder Topfkuchenform:
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : 'Für eine 22 cm große Gugelhupf - oder Topfkuchenform:', 'yield' : " } });
```

Der saftige **Rotweinkuchen mit Schokolade** ist genau das Richtige für kalte Wintertage. Voller weihnachtlicher Aromen, bewahrt der Rotweinkuchen auch im neuen Jahr die weihnachtliche Stimmung. Der winterliche Kuchen ist kaum anders zu beschreiben als: Genial lecker und echt zu empfehlen! Seine besondere Saftigkeit erhält der Kuchen am Schluss. Der leckere **Orangenrotwein** wird nach dem Backen in den eingestochenen Kuchen gefüllt. Als nicht-alkoholische Variante für beispielsweise Kindergeburtstage, kann der Rotwein wunderbar durch Traubensaft ersetzt werden.

### Zutaten

- 250 g Mehl 405, gesiebt mit 1 Tütchen Backpulver gemischt
- 150 g Zartbitterschokolade, gehackt, gekühlt
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker

- Saft 1 Orange mit 200 ml Rotwein gemischt, erhitzt
- 4 ganze Eier
- 1 EL guter Kakao
- 1 TL Zimt
- 4 Piment Körner, frisch gemörsert
- Mark 1 Vanilleschote
- Abrieb 1 Orange
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Betäuben

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Backform einfetten, Piment-Körner fein mörsern, das Mark aus der aufgeschlitzten Vanilleschote kratzen; den Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen.

### **Schritt2**

Die Butter mit dem Zucker und einer kleinen Prise Salz mittels Quirlen des Küchenmixers schaumig aufschlagen. Zimt, Kakaopulver, Orangenabrieb und das Vanillemark unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver locker unterheben und den Teig in die gefettete Backform füllen.

### **Schritt3**

Auf der 2. Schiene von unten ca. 50 min. backen und mit einem Holzspieß die Stabprobe machen, ev. etwas weiter backen.

### **Schritt4**

Danach herausnehmen, stürzen, etwas abkühlen lassen und mehrfach mit dem Holzspieß einstechen; den Orangenrotwein nach und nach hineinträufeln. In Klarsichtfolie gehüllt bis zum nächsten Tag durchziehen lassen, dann schmeckt er einfach phantastisch. Mit Puderzucker bestreut servieren.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotweinkuchen-schokolade/>