



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

100 g Zucker
 250 g Butter
 1 Pkg. Vanillezucker
 4 Eidotter
 150 g Zucker
 4 Eiklar
 250 g Mehl (glatt)
 1 Pkg. Backpulver
 120 g Schokostreusel
 1 TL Zimt, gemahlen
 1 TL Kakao
 1 Prise Salz
 125 ml Rotwein
 10 g Butter
 10 g Mehl (griffig)
 100 g Staubzucker
 2 EL Rotwein
 100 g Staubzucker
 1 EL Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

- Der Rotweinkuchen kann auch in kleinen Gugelhupf-Förmchen zubereitet werden. • Ist die Glasur zu dick etwas Rotwein oder Zitronensaft einrühren.:

Christine Berthold

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

Rotweinkuchen

Zubereitung

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter mit dem Mixer gut schaumig schlagen.
- Zucker und Eiklar mit dem Mixer zu cremigen Schnee schlagen.
- Alle trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver, Schokoladestreusel, Zimt, Kakao und eine Prise Salz vermengen und abwechselnd mit dem Schnee und dem Rotwein in die Buttermasse einrühren.
- Die Kuchenmasse in eine befettete und bemehlte Kastenform einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 45 Minuten backen.
- Den Kuchen aus der Form stürzen und überkühlen lassen.
- Für die Rotweinglasur den Staubzucker mit etwas Rotwein glatt verrühren und für die Zitronenglasur den Staubzucker mit Zitronensaft verrühren.
- Mit einem Löffel die beiden Glasuren abwechselnd in dünnen Fäden über den Kuchen gießen.