



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.