

## Rezept

# Rotweinkuchen

Ein Rezept von Rotweinkuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 EL</b> Kakao	<b>100 g</b> Korinthen
1/8 l + 1– 2 EL trockener Rotwein	<b>100 g</b> Schokoladenstreusel
Butter und Mehl für die Form	eventuell 2– 3 EL Milch
<b>100 g</b> Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 NAPFKUCHENFORM (Ø 24 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Eine Kasten- (30 cm) oder Napfkuchenform (24 cm Ø) mit einem Pinsel oder Pergamentpapier mit streichfähiger Butter einstreichen. Die Form mit Mehl ausstäuben und überschüssiges Mehl herausschütten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.
3. Mehl mit Backpulver, Zimt und Kakao mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. 1/8 l Wein unterrühren. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form einfüllen. Im heißen Backofen (2. Schiene von unten) 50– 60 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.
5. Für die Glasur Puderzucker und 1– 2 EL Rotwein glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen, sodass er teilweise überzogen ist. Mit den übrigen Korinthen bestreuen.