

Rezept

Glühwein-Gugelhupf

Ein Rezept von Glühwein-Gugelhupf, am 05.06.2026

Zutaten

150 ml kräftiger Rotwein	1 unbehandelte Zitronenscheibe
1/4 Zimtstange	3 Gewürznelken
75 g Zartbitter-Schokolade	50 g getrocknete Feigen
200 g weiche Butter	200 g Zucker
4 Eier (Größe M)	250 g Mehl
1 EL Speisestärke	1 Päckchen Backpulver
1 EL Kakaopulver	1/2 TL Zimtpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	Puderzucker und Schokobohnen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Rotwein mit Zitronenscheibe, Zimtstange und Nelken aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Glühwein abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Schokolade hacken, Feigen fein würfeln. Die Butter in einer Schüssel mit dem Zucker weißschaumig rühren. Nach und nach die Eier unterheben. 125 ml Glühwein, Schokolade und Feigen untermischen. Mehl mit Stärke, Backpulver, Kakao und Zimt vermengen und unterheben.

3. Eine Gugelhupfform gut fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig einfüllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 1 Std. 15 Min. backen. Wird der Teig zu dunkel, mit Alufolie abdecken. Am Ende der Backzeit Garprobe machen: Mit einem Holzstäbchen in die Teigmitte stechen; wenn es sich sauber herausziehen lässt, ist der Kuchen fertig.

4. Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Mit Puderzucker und Schokobohnen garnieren.