

Rezept

Glühweinkuchen

Ein Rezept von Glühweinkuchen, am 12.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	100 g Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
250 g weiche Butter + Butter für die Form	200 g Zucker
5 Eier	2 EL Kakao
je 1 TL gemahlener Zimt und Koriander	1/2 TL gemahlene Nelken
350 g Mehl + Mehl für die Form	2 TL Backpulver
100 ml Rotwein	150 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 2 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauschaben. Die Kuvertüre hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform fetten und dünn mit Mehl ausstreuen.
2. Die Butter mit Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Kakao, Zimt, Koriander, Nelken, Mehl und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und mit 50 ml Rotwein unterrühren. Die Kuvertürestückchen unterziehen.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. 50 ml Wein auf 2-3 EL einkochen lassen. Mit dem Puderzucker verrühren und den Kuchen damit überziehen. Trocknen lassen. Der Gugelhupf schmeckt mit warmen Preiselbeeren und Zimtsahne auch als Dessert.