

## Rezept

# Rotwein-Nusskuchen

Ein Rezept von Rotwein-Nusskuchen, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> Honig
<b>4</b> Eier	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>200 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> Kakaopulver	<b>100 ml</b> trockener Rotwein
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>3 EL</b> Rotwein

Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Kastenform von 30 cm Länge (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, dünn mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen.

---

2. Die Schokolade grob raspeln. Butter, Zucker und Honig schaumig schlagen. Zunächst die Eier einzeln, dann Vanillezucker und Haselnüsse unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, die Schokolade und Kakao mischen. Abwechselnd mit dem Rotwein unter die Eicreme rühren.

---

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen.

---

4. Den Puderzucker mit Rotwein zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und die Oberfläche des Kuchens damit glasieren.