

## Rezept

# Rotwein-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Rotwein-Schoko-Kuchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> Zucker
<b>5</b> zimmerwarme Eier (Größe M)	<b>300 g</b> Mehl
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>2 gehäufte EL</b> Kakaopulver
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>200 ml</b> Rotwein
<b>200 g</b> Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	Butter und Mehl für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Butter und 200 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Eier trennen. Jeweils ein Eigelb nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren. Mehl, Back-, Kakao- und Zimtpulver mischen. Die Mischung portionsweise abwechselnd mit Wein unterrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Schokolade klein hacken und unter den Teig rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen und behutsam unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.