

## Rezept

# Rotweinkuchen mit Zartbitterschokolade

Ein Rezept von Rotweinkuchen mit Zartbitterschokolade, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b>	Zartbitterschokolade (mind. 45 % Kakaoanteil)	<b>250 g</b>	weiche Butter
<b>150 g</b>	Zucker	<b>1 Päckchen</b>	Bourbon-Vanillezucker
<b>4</b>	Eier (M)	<b>250 g</b>	Mehl (Type 405)
<b>3 TL</b>	Backpulver	<b>1 TL</b>	Zimt
<b>1 EL</b>	Kakaopulver	<b>125 ml</b>	trockener Rotwein
<b>100 g</b>	gemahlene Mandeln	<b>150 g</b>	Puderzucker
<b>ca. 3 EL</b>	trockener Rotwein		Butter und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Für den Rührteig die Schokolade mit der Küchenmaschine oder auf der Küchenreibe reiben. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuhen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich untermischen. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und Kakaopulver gut mischen und nur kurz unterarbeiten. Zuletzt die geriebene Schokolade mit Rotwein und Mandeln unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Den Kuchen herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Guss Puderzucker und Rotwein glatt rühren. Mit einem Esslöffel auf dem erkalteten Kuchen verteilen und fest werden lassen.