

Rezept

# Schoko-Rotwein-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Rotwein-Kuchen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>125 g</b> Zucker
<b>3</b> Eier	<b>150 g 150 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>1 TL</b> Kakaopulver
<b>60 ml</b> Rotwein	<b>75 g</b> Zartbitterschokoladenraspel (Fertigprodukt)
<b>100 g</b> Zartbitter-Kuchenglasur (zum Erwärmen im Beutel)	Schokospäne (s. Rezept-Tipp)
	neutrales Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln untermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist.
2. Das Mehl mit Backpulver, Vanille, Zimtpulver und Kakaopulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Danach den Rotwein und die Raspelschokolade unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Anschließend herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen.
3. Für die Deko die Kuchenglasur nach Packungsangabe im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle im Beutel schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Zuletzt nach Belieben noch Schokospäne auf die noch weiche Kuvertüre streuen.