

Rezept

# Würziger Rotweinkuchen

Ein Rezept von Würziger Rotweinkuchen, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> dunkle Blockschokolade	<b>225 g</b> weiche Butter
<b>190 g</b> Zucker	<b>5</b> Eier (Größe M)
<b>130 ml</b> trockener Rotwein	<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>250 g</b> Maismehl	3/4 Päckchen Backpulver
1-2 EL Puderzucker	Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 GUGELHUPFFORM VON 26 CM Ø (16 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Die Blockschokolade fein reiben. Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren, Zucker einrieseln lassen unditerrühren, bis eine weißlich cremige Masse entstanden ist.
2. Eier einzeln nacheinander untiterrühren. Den Rotwein, die Schokolade und das Lebkuchengewürz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Das Maismehl und das Backpulver dazugeben und rasch gleichmäßig untiterrühren.
4. Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) ca. 50 Min. backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Dick mit Puderzucker bestäubt servieren.