

Rotwein - Gugelhupf

Zutaten:

130 ml Rotwein
250 g Butter (sehr weich)
250 g Mehl
250 g Zucker
3 Eier
1 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
3 EL Schokoladenflocken
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- Vanillezucker, Zucker, Eier, Rotwein und Butter cremig rühren.
- Backpulver, Zimt, Kakao, Schokoflocken und Mehl vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Eine Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Den Teig vorsichtig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 170° C etwa 60 Minuten backen.
- Fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.