



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Birgit's Rotweinkuchen

ZUTATEN

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
4 Eier
1 Tasse RC Rotwein trocken
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
1 Messerspitze Nelken
1 TL Kakao
50 g geriebene Haselnüsse
100 g Schokoladenstreusel

ZUBEREITUNG

Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter schaumig rühren, Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken und Kakao und die Tasse Rotwein hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Zum Schluss Haselnüsse und Schokostreusel unterheben. In eine gefettete Backform – Gugelhupf oder auch Kastenform – füllen und bei 175° C ca. 70 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder – was sehr lecker schmeckt – einen Zuckerguss aus 125 g Puderzucker und etwas Rotwein bereiten.

Ein Kuchen, der schnell und leicht zuzubereiten ist, gut verschlossen aufbewahrt auch nach einigen Tagen noch hervorragend schmeckt und durch seine Gewürze schon einen Hauch Herbststimmung zaubert.

WEINEMPFEHLUNG

Auch zu einem Kuchen kann man gerade zu besonderen Gelegenheiten ein Glas edelsüßen Wein genießen, wir empfehlen zu diesem leckeren Exemplar unsere Traiser Rotenfels Riesling Beerenauslese.

HERKUNFT

Unsere Freundin Birgit, eine begeisterte Hobbyköchin, hat uns schon mit einigen leckeren Rezepten versorgt, u. a. auch mit diesem.