

## **Glühwein Gugelhupf**

### **Zutaten:**

1/8 l Rotwein,  
1 Zimtstange,  
1 EL Zucker,  
abgeriebene Schale einer unbehandelten  
Zitrone,  
abgeriebene Schale einer unbehandelten  
Orange,  
220 g Zucker,  
250 g weiche Butter,  
250 g Mehl,  
5 Eigelb, 5 Eiweiß,  
1 Vanillezucker,  
1 Backpulver,  
1 TL Zimt, 1 Prise Salz,  
100g fein geriebene Bitterschokolade,



### **Zubereitung:**

Für den Glühwein Gugelhupf Rotwein, Zimtstange, Zitronen und Orangenschale zusammen mit 1 EL Zucker erhitzen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Danach abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Zucker mit Butter und den Eigelben schaumig schlagen. Prise Salz und Vanillezucker unterrühren. Jetzt nach und nach den Glühwein und das gesiebte Mehl abwechseln langsam unterrühren. Zum Schluss das Backpulver, die feingeriebene Schokolade und den Zimt. Jetzt heben wir von Hand den Eischnee unter.

In die ausgefettete Gugelhupf-Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 180 Grad bzw. Ober- und Unterhitze 200 Grad ca. 50 Minuten backen. Vor dem Servieren den Glühwein Gugelhupf noch mit Puderzucker bestäuben.

### **Serviertipp:**

Mit Schlagsahne servieren oder zu einem Glas Rotwein in geselliger Runde. In Alufolie einen Tag eingepackt entfaltet der Glühwein Gugelhupf erst sein volles Aroma.