

Omas Rotweinkuchen

Zutaten :

300 g Zucker,
300 g weiche Butter,
300 g Mehl,
6 Eigelb, 6 Eiweiß,
¼ l Rotwein,
1 Vanillezucker,
1 Backpulver,
1 EL Kakao dunkel,
1 TL Zimt, 1 Prise Salz,
2 EL geraspelte Schokolade,



Zubereitung

Omas Rotweinkuchen ist ein einfacher Rührkuchen, der leicht gelingt. Wichtig ist, dass man wirklich Butter nimmt. Zucker mit Butter und den Eigelben schaumig schlagen. Prise Salz und Vanillezucker unterheben. Jetzt nach und nach den Rotwein und das gesiebte Mehl abwechseln langsam unterheben. Zum Schluss das Backpulver, den Kakao und den Zimt. Jetzt heben wir von Hand den Eischnee und die geraspelte Schokolade unter.

In die Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 160 Grad bzw. Ober- und Unterhitze 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Serviertipp:

Omas Rotweinkuchen mit Schlagsahne servieren oder zu einem Glas Rotwein in geselliger Runde. In Alufolie einen Tag eingepackt entfaltet er erst sein volles Aroma.