Meine Lieblingsrezepte

BACKEN

Emmer-Rotweinkuchen mit Schokolade

Zutaten

200 g	Zucker
200 g	Butter, weich
8 g	Vanillezucker (1 Päckchen)
4	Eier (Größe M)
250 g	SchapfenMühle Emmermehl Type 1300
1 TL	Zimt
1- 2 TL	Kakao
16 g	Backpulver (1 Päckchen)
100 g	Schokostreusel oder -raspel, zartbitter
125 g	Rotwein

Dekor

1	Päckchen Schokoguss zartbitter

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Die Gugelhupf-Form einfetten und bemehlen.

Zucker, Butter und Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und verrühren. Emmermehl, Zimt, Kakao und Backpulver dazugeben und gut vermengen. Zum Schluss die Schokostreusel und den Rotwein unterrühren.
Den Teig in die Backform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 45 - 50 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Danach den Schokoguss nach Vorgabe zubereiten und den Kuchen damit überziehen.

TIPP: Wer will, kann statt Rotwein Traubensaft, Sauerkirschsaft oder alkoholfreien Rotwein verwenden.

Meine Notizen

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de