



## Rotweinkuchen – [www.baketothe.roots.de](http://www.baketothe.roots.de)

Ein klassischer Kastenkuchen mit viel Schokolade und einem ordentlichen Schuss Rotwein – so wie Großmutter ihn am liebsten mochte.

### ZUTATEN

#### Für den Kuchen:

250g weiche Butter  
150g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
4 Eier (M)  
260g Mehl (Type 405)  
2 1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Zimt  
Prise Salz  
2 EL Kakaopulver  
100g gemahlene Mandeln  
120ml Rotwein, trocken  
100g Zartbitterschokolade, gehackt

#### Für die Glasur:

150g Zartbitterkuvertüre  
1 EL Kokosfett

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine 26cm Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl ausstäuben. Zur Seite stellen.
2. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Die Eier einzeln nacheinander zugeben und jeweils gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Salz, Kakao und gemahlene Mandeln vermischen und dann abwechselnd mit dem Rotwein zur Schüssel dazugeben und nur kurz unterrühren.



Von der gehackten Schokolade zwei Esslöffel zur Seite stellen für die Dekoration, den Rest unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und dann für 60-70 Minuten backen – mit einem Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt und erst herausnehmen, wenn der Zahnstocher sauber herauskommt. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und für etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

3. Für die Glasur die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit dem Kokosfett über einem Topf mit köchelndem Wasser schmelzen lassen und dann gut verrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen – die Glasur sollte nicht zu flüssig sein, sonst läuft sie vom Kuchen runter. Den Rotweinkuchen mit der Glasur überziehen und mit der zurückbehaltenen gehackten Schokolade bestreuen. Glasur fest werden lassen und dann in Scheiben schneiden.

Viel Spaß beim Nachbacken!