

GLÜHWEIN-KUCHEN

engbers

emiloadani

Utensilien:

Gugelhupfform (Ø 22 cm)
2 Schüssel
Kuchengitter

Teig-Zutaten:

250 g Mehl
250 g weiche Butter
200 ml Glühwein, alternativ: Rotwein
200 g Schokoraschel
180 g Zucker
4 Eier
2 EL Backkakao
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Etwas Butter für die Form

Zuckerguss:

200 g Puderzucker
3 EL Glühwein, alternativ: Rotwein

Schritt 1 - Teig:

Die Gugelhupfform einfetten.

In der ersten Schüssel Butter, Vanillinzucker, Zucker und Salz schaumig schlagen und dann Eier unterrühren. In einer zweiten Schüssel Back- und Kakaopulver mit dem Mehl mischen.

Abwechselnd die Mehlmischung und die 200 ml Glühwein in die erste Schüssel unterrühren. Schokoraschel unterheben, Teig in die Form füllen und Glattstreichen.

Schritt 2 - Ofen:

45 min bei 180 Grad (160 Umluft) in den Ofen. Gut abkühlen lassen.

Schritt 3 - Glasur:

Ist der Kuchen gut abgekühlt, sollte man ihn auf ein Kuchengitter stürzen und einmal wenden.

200 g Puderzucker und 3 EL Glühwein zu einem Zuckerguss vermengen und den Kuchen damit bestreichen. Den Guss anschließend gut anziehen lassen (ca. 30 min).