

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



Rotweinkuchen



Zutaten

Teig

6 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Vanilleextrakt
200 g Öl
200 g Rotwein
oder Traubensaft
200 g Mehl
50 g Stärke
50 g Kakao
1 P. Backpulver

2 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Ingwer
1 Prise geriebene Muskatnuss
1/2 TL gemahlener Kardamom
1 Prise gemahlene Nelken
100 g backfeste Schokoladendrops

Guss

30 ml Rotwein
oder Traubensaft
150 g Puderzucker
50 g getrocknete Cranberries

 30 Min.  55 Min.  1 Std.  Ø 26 cm

1 Teig

Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4–5 Minuten zu einer weiß-cremigen Masse verrühren. Öl und Traubensaft oder Rotwein bei niedriger Stufe einrühren. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom und Nelken vermischen, sieben und die Zutaten gemeinsam mit den Schokoladendrops kurz in den Teig einrühren. Den Teig in eine Backform mit 26 cm Ø (z. B. Blume) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 45–55 Minuten backen. Den Kuchen komplett erkalten lassen und dann mithilfe eines Backformmessers aus der Backform herausnehmen.

2 Guss

Rotwein oder Traubensaft mit Puderzucker verrühren und den Kuchen damit einstreichen. Cranberries hacken und darüber streuen. Fest werden lassen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

