

Portwein - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 14 Portionen

5	groß. Ei (wenn klein 6)
250	Gramm Butter / Margarine
250	Gramm Zucker
300	Gramm Mehl
2	Teel. Zimt
1	Essl. Kakaopulver
2	Essl. Kakaopulver (Kabapulver)
200	Gramm Raspelschokolade
1 1/2	Tüten Backpulver
250	ml Portwein

Anleitung:

5 Eier (wenn klein 6) trennen und Eiweiß steif schlagen. In Extra Schüssel die Eigelbe, 250 g Butter/Margarine, 250 g Zucker schaumig rühren. 300 g Mehl, 1 ½ - 2 TL Zimtpulver, 1 gehäufte EL dunkles Kakaopulver, etwas Kabapulver (1 - 2 EL), 1 ½ P. Backpulver dazu geben und alles lang und gründlich rühren zum Schluß 200 g Raspelschokolade zugeben. Ca. ¼ Liter Portwein einrühren und als letztes den Eischnee unterheben. In große Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. Umluftbackofen 160°C ca. 45-60 Min. backen. Verzieren nach Geschmack: Aus Puderzucker und Portwein einen Zuckerguss anrühren und den Kuchen damit überziehen, Dekoration nach Belieben (z. B. mit Schoko-Kaffeebohnen, Haselnusskernen oder Zuckerperlen).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten