

Rotwein - Topfkuchen

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

1		Leckerer, saftiger Topfkuchen - nicht nur zu Weihnachten
250	Gramm	Margarine
250	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
3/4	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Schokolade (Vollmilch)
4		Ei(er)
1/4	Ltr.	Wein, rot (alternativ Glühwein)
1	Teel.	Zimt
2	Essl.	Kakaopulver
1	Prise	Salz
1	Pack.	Kuvertüre, weiße Fett für die Form

Anleitung:

Die Schokolade sehr klein würfeln (Stückchen sollten ziemlich klein sein, sonst sinken sie im Kuchen später nach unten). Die Margarine mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakaopulver, Salz und Zimt vermischen. Unter die Margarinemasse geben. Den Rotwein und zuletzt die Schokostückchen unterrühren. In eine gefettete Kasten- oder Kranzform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 1 Stunde backen. Ca. 10-15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und weiter abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen die Kuvertüre erhitzen und den Kuchen damit bestreichen.

Kann auch gut einen Tag vor Verzehr vorbereitet werden. Kuchen hält sich gut verpackt einige Tage.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten