

Rotwein - Kuchen mit Schokoglasur

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Essl.	Zimt
1	Essl.	Kakao
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Blockschokolade
1/8	Ltr.	Rotwein
1	Pack.	Helle oder dunkle Kuvertüre

Anleitung:

Zuerst die Blockschokolade zu Schokoraspeln zerreiben. Dann Butter und Zucker schaumig rühren, danach die Eier dazugeben. Anschliessend Zimt und Kakao darunter mixen. Mehl und Backpulver unterrühren. Die Blockschokolade mit dem Teig vermengen und dann den Rotwein gut einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° etwa 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.