



# Schoko-Zimtkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/schoko-zimtkuchen.jsp>



Rührteig mit Zimt, Schokolade und Rotwein in Gläsern gebacken.

## Zutaten

Zutaten für: 8 Gläser

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
100 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
125 g	Zucker	
1 Päckchen	Vanillezucker	
3	Eier	
0,25 TL	Zimt	
0,25 TL	Kakaopulver	
60 g	Raspelschokolade	EDEKA Raspelschokolade edelzartbitter
150 g	Weizenmehl	EDEKA Weizenmehl
0,5 Päckchen	Backpulver	
70 ml	Rotwein	EM ohne Markenname Dornfelder Rheinhessen Qualitätswein rot

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
etwas	Butter zum Einfetten	
etwas	Paniermehl	GUT&GÜNSTIG Paniermehl

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **8 Gläser**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **50 Min.**

Je Glas : **1357 kJ, 324 kcal, 36 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 17 g Fett, 112 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

- 1.) 8 Gläser á 160 ml Inhalt mit Butter ausstreichen und Paniermehl austreuen. Überschüssiges Paniermehl auskippen.
- 2.) Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Zimt, Kakao und Schokoraseln mit dem gesiebten Mehl und dem Backpulver mischen und mit dem Rotwein unter die Schaummasse rühren.
- 3.) Den Teig jeweils bis zur Hälfte in die vorbereiteten Gläser füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
- 4.) Die Gläser aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.
- 5.) Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Entdecken Sie weitere Backrezepte! Zum Beispiel unser .Lust auf mehr schokoladige Köstlichkeiten? Probieren Sie unser Rezept für oder dieses !Entdecken Sie auch weitere !

Tipp:

Möchte man den Kuchen für längere Zeit haltbar machen: Die Gläser aus dem Ofen nehmen, soweit abkühlen lassen, dass man sie gut anfassen kann. Sollte der Kuchen beim Backen etwas über den Glasrand gestiegen sein, mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Gläser nun nach Vorschrift verschließen. Im Einkochtopf bei 100# C 30 Minuten einkochen.

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause Silikon-Backpinsel: Optimal zum Backen und Bestreichen von Bratgut. Kein Ausfallen der Borsten wie bei Haarpinseln. Mit abnehmbarem Funktionsteil zur leichten Reinigung. Griffe und Aufhängeösen aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Stabile Qualität. Hitzebeständig bis 260 °C. Spülmaschinengeeignet. Praktische Aufhängeöse.

## Küchenutensilien



## Schoko-Zimtkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/schoko-zimtkuchen.jsp>



EDEKA zuhause Sieb Ø 7,5  
cm: Sehr feines, engmaschiges  
Siebgewebe Besonders stabil  
Rostfreier  
Edelstahl 18/10 Breiter, hochglanzpolierter  
Rand Mit breitem Ablagebügel für den  
Topfrand So belastbar, dass selbst schwere  
Suppenknochen abgossen werden  
können, das Siebgewebe verzieht sich nicht

---