



# Würziger Rotweinkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/wuerziger-rotweinkuchen.jsp>



Saftiger Kuchen mit Rotwein, Zimt und Nelken.

## Zutaten

Zutaten für: 15 Stück

Für den Teig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
200 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
200 g	Zucker	
0,5	Vanilleschote	
1 Prise	Salz	
1 TL	Zimt	
0,5 TL	Nelkenpulver	
4	Eier	
10 g	Kakaopulver	
250 g	Weizenmehl	GUT&GÜNSTIG Weizenmehl
1 Päckchen	Backpulver	
125 ml	Rotwein, trocken	
100 g	Raspelschokolade	EDEKA Raspelschokolade edelzartbitter

Zum Besieben:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
	Puderrucker	

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

## Rezeptinformation

Zutaten für: **15 Stück**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **1 Std. 20 Min.**

Je Stück : **1160 kJ, 277 kcal , 30 g Kohlenhydrate , 4 g Eiweiß , 15 g Fett , 86 mg Cholesterin , 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zubereitung

1.) Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus schaben. Die Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Zucker, Vanillemark, Salz, Zimt und Nelken zugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

2.) Eier nach und nach unterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit dem Wein untermischen. Zum Schluss die Raspelschokolade unterrühren.

3.) Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

4.) Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier vorsichtig entfernen und auskühlen lassen.

5.) Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Entdecken Sie auch dieses Rezept für !

## Kochschule

Vanilleschote auskratzen: Halbieren Sie die Vanilleschote der Länge nach. Trennen Sie dann mit einem Messerrücken das Mark aus der Schote. Noch ein Tipp: Sie müssen die Schote nicht wegwerfen. Legen Sie die Schote mit Zucker in ein Einmachglas. So können Sie Vanillezucker auch selbst herstellen.

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause Rührtopf 3,0 l: In rot und weiß erhältlich. Klassisches Design aus robustem Kunststoff. Praktischer, handlicher Griff für stabilen Halt während des Rührens, unterstützt durch den Anti-Rutschring am Boden. Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen

## Küchenutensilien



## Würziger Rotweinkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/wuerziger-rotweinkuchen.jsp>



EDEKA zuhause Mehlsieb: Immer eine Hand frei! Einhand-Mehlsieb für süße Dekorationen mit Puderzucker, Kakao oder zum Bestäuben mit Mehl. Rostfreier Edelstahl. Verstärktes Siebgewebe.

---