Rotwein Schoko Gugelhupf

Saftig, locker, schokoladig, mit feiner Rotweinnote

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

Zutaten

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g weiche Butter
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 60 g Kakao
- 1 P. Schokoladenpuddingpulver
- 1 TL Zimt
- 125 ml Rotwein

Für Guss / Deko

150 g Royal Icing (alternativ Puderzucker)
30 ml Rotwein
Schokoraspeln

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gugelhupfform einfetten.
3. Die Eier trennen.
4. Eiweiße steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers und die Prise Salz einrieseln lassen.
5. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem restlichen Zucker cremig rühren.
6. Eigelbe nacheinander unterrühren.
7. Mehl, Backpulver, Mandeln, Kakao und das Puddingpulver gründlich mischen und abwechselnd mit dem Rotwein unter die Buttermasse rühren.
8. Zum Schluß noch den Eischnee unterheben.
9. Den Teig in die Gugelhupfform geben und den Kuchen für 40-50 Minuten (Stäbchenprobe) auf mittlerer Schiene backen.
10. Nach der Backzeit den Kuchen für mindestens 10 Minuten in der Form lassen, danach auf ein Kuchengitter zum Abkühlen stürzen.
11. Für den Guss das Icing mit dem Rotwein verrühren und gleichmäßig über den abgekühlten Gugelhupf geben.
12. Mit Schokoraspeln bestreuen.