

Pfälzer Rotweinkuchen

Zutaten für eine Gugelhupfform

4 Eier	100 g Schokoladenstreusel (Zartbitter)
200 g weiche Butter	1/8 Liter Rotwein trocken
200 g Zucker	1 Teelöffel Kakaopulver
1 Pckg. Backpulver	2 Eßlöffel Rum
2 Eßlöffel Vanillezucker	1 Prise Salz
250 g Mehl	etwas Butter und Semmelbrösel für die Form

Die Eier trennen.

Das Eiweiß an schlagen, eine Prise Salz zugeben und zu steifen Schnee schlagen;

Das Backpulver unter das Mehl mischen.

Die Form fetten und mit Bröseln ausstreuen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann Eigelb und Vanillezucker unterziehen und zuletzt das gemischte Mehl.

Langsam Rotwein mit dem Kakaopulver dem Rum und den Schokoladenstreusel in den Teig rühren.

Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die gefettete Gugelhupfform und in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 75 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen mit Rotweinzuckerguß (200g Puderzucker und 2 Eßlöffel Rotwein) oder mit Schokoladenguß überziehen.

Guten Appetit.

Dieses Rezept haben Sie von www.gebr-ziegler.de
Weinkellerei Gebrüder Ziegler - Mühlstr. 26 – 67487 St. Martin
Fon 06323/4573 – Fax 06323/81743