MÄURER

ROTWEINKUCHEN

Ein klassischer und weitverbreiteter Pfälzer Kuchen, schnell und unkompliziert zubereitet und der ein oder andere Rotweinrest findet seine Verwendung. Ich persönlich nehme gerne dunkle kräftige Rotweine, aber da muss man keine Philosophie daraus machen.

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

1) Alle Zutaten abwiegen, Mehl mit Backpulver vermischen und sieben, eine Kranzform ausbuttern und mit Weckmehl ausstäuben.
2) Butter schaumig rühren, nach und nach immer abwechselnd Eier und etwas Zucker und Vanillezucker zugeben, bis der Zucker aufgelöst und die Masse homogen schaumig ist.
3) Mehl unterrühren
4) Kakao darübersieben, Zimt und Rotwein zugeben und unterrühren
5) Raspelschokolade unterheben
6) bei 160 Grad Umluft oder 170 Grad O/Uhitze ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe)

Zutaten

250 g ganz weiche Butter
250 g Zucker
1 Vanillezucker
4 große oder 5 kleinere Eier (was ich bevorzuge)
250 g Mehl
1 Weinstein-Backpulver (ist mir vom Geschmack immer angenehmer als herkömmliches Backpulver)
1 Teel. Zimt
3 Teel. Kakao
125 ml Rotwein
150g Raspelschokolade Zartbitter

Weinempfehlung



Dornfelder Rotwein



lilaluna Rotwein-Cuvée

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de