

Rotweinkuchen

Dunkler Schokorührteig mit Rotwein verfeinert! Herrlich saftig und zart zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Kasten- oder Gugelhupfform

250g Butter (ggf. laktosefrei), weich

220g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

1 TL Zimt

1 EL Kakaopulver, ungesüßt

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

1/8 L Rotwein

100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und zu einer dick-cremigen Schaummasse rühren.

2. Das Mehl sieben und mit allen restlichen Zutaten zur Schaummasse geben und gut verrühren.

3. Den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 50-60 Minuten backen.

4. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Tipp: Nach Geschmack kann der Kuchen mit Puderzucker oder einer Schokoglasur überzogen werden.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Anstatt Schokostreusel zerkleinerte, vegane Schokolade oder Zartbitterschokolade einsetzen.



