

Rotweinkuchen

für eine 750g Kastenform

Zutaten:

250g Butter, weich

150g Zucker

10g Vanillezucker

3g Salz

4 Eier

20g Rum

125g Rotwein

275g Mix C

20g Backkakao

5g Zimt

10g Backpulver

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen auf höchster Stufe schaumig schlagen lassen.

In dieser Zeit Mehl, Backkakao, Zimt und Backpulver vermischen.

Den Ofen passend auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ist die Butter schaumig, 2 Eier unterlaufen lassen. Sobald der Teig homogen ist, ein Drittel der Mehlmischung dazugeben und langsam unterrühren. Wenn alles verrührt ist, ca. 30 sek auf höchster Stufe aufschlagen.

Nun die restlichen Eier unterlaufen lassen, sobald der Teig wieder homogen ist, nochmals ein Drittel der Mehlmischung unterlaufen lassen. Wenn alles verrührt ist, ca. 30 sek auf höchster Stufe aufschlagen.

Jetzt je die Hälfte vom Rum und vom Rotwein dazugeben und unterlaufen lassen.

Nun die restliche Mehlmischung und den Rest Rum und Rotwein zugeben. Langsam vermischen und dann ca. 2 min bei höchster Stufe aufschlagen.

Währenddessen die Kastenform dünn mit Butter fetten (bitte nicht mit Mehl austreuen, sonst entsteht eine trockene Kruste).

Den Teig in die Kastenform füllen und glattstreichen.

Den Kuchen insgesamt 70 min backen. Nach 15 min Backzeit die Kuchenoberfläche mit einem nassen Messer der Länge nach in der Mitte einschneiden und dann zu Ende backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wenn gewünscht, kann er mit Schokolade überzogen werden.

Tipp:

Weihnachtlich wird der Kuchen durch Zugabe von Zimt und gemahlener Nelke, Mandelstiftchen und/oder Schokolade.

Olivers glutenfreie Rezepte