

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 30.10.2020

Saftiger Rotweinkuchen mit Schokolade

Für ca. 16 Stück

Zutaten:

375 g Butter
 375 g Zucker
 7 Eier (Größe M, ca. 380 g)
 190 ml Rotwein (Spätburgunder)
 6 g Zimt
 15 g Kakaopulver
 18 g Backpulver
 450 g Weizenmehl (Type 550)
 220 g Schoko-Tröpfchen, Zartbitter (auch Schokodrops genannt)

Außerdem für die Deko:

50 g Sahne
 100 g Zartbitter-Schokolade, gehackt



Zubereitung:

1. Eine Backform (Frankfurter Kranz, 28 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstauben. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Rührteig Butter und Zucker cremig aufschlagen. Eier und Rotwein langsam nacheinander unterrühren. Zimt, Kakaopulver, Backpulver und Weizenmehl in die Eimasse sieben und unterrühren. Die Schoko-Tröpfchen unterheben.
3. Rührteig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten backen.
4. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Zur Deko die gehackte Zartbitter-Schokolade in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen. Die Schokosahne gut verrühren bis sie eine glatte Masse wird.
6. Schokosahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und tropfenweise über den Rotweinkuchen laufen lassen und fest werden lassen.