

Rotwein-Gugelhupf

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|--------------|
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Butter | 30 Dekagramm |
| Feinkristallzucker | 30 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 6 Stk. |
| Zimtpulver | 1 Esslöffel |
| Kakaopulver | 1 Esslöffel |
| Schokolade | 15 Dekagramm |
| Rotwein | 0.16 Liter |
| Weizenmehl (glatt) | 30 Dekagramm |

Zubereitung:

Butter,Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, Dotter einzeln dazu. Zimt, Kakao, zerkleinerte Schokolade in den Teig geben.

Rotwein, Mehl, Backpulver unterrühren, mit Schnee unterheben.

Bei 170 Grad ca. 1 Std. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1483-Rotwein-Gugelhupf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at