

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