

# Rotwein-Nuß-Kuchen



Rezept für 20 Portionen  
Dauer: ca. 80 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                          | Menge             |
|--------------------------------|-------------------|
| Kakaopulver                    | 1 Teelöffel       |
| Zimtpulver                     | 1 Teelöffel       |
| Feinkristallzucker             | 200 g             |
| Butter                         | 200 g             |
| Rohe Hühnereier - mittel       | 5 Stk.            |
| Backpulver                     | 1 Pkg.            |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg.            |
| Sauerkirschen                  | 1 Tasse(n) / Glas |
| Kochschokolade                 | 100 g             |
| Weizenmehl (glatt)             | 250 g             |
| Rotwein                        | 125 ml            |
| Gemahlene Haselnüsse           | 100 g             |

## Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Die Kirschen abtropfen lassen, Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren. (TIPP: Die Butter und die Eier schon Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank geben.)

Zimt, Kakao, geriebene Schokolade, Backpulver, Mehl, Nüsse und Rotwein unter den Teig rühren. Den Schnee vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Blech (30x36cm) streichen.

Die Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180° ca. 1 Stunde backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit geschlagener Sahne oder mit weißer Schokospäne und 2 EL gehobelten Haselnüssen verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1780-Rotwein-Nuss-Kuchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)