

# Rotwein Schokoladenkuchen

## Zutaten:

250 Gramm Butter  
200 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker (ich nehme Bio-Vanillezucker)  
4 Eier (ich verwende Größe L)  
250 Gramm Mehl (ich nehme Vollkornmehl)  
½ Päckchen Backpulver (ich verwende Bio-Backpulver)  
3 EL Kakao  
2 EL Zimt  
1 Prise Salz  
75 Gramm gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)  
1/8 Liter Rotwein

## Zur Verzierung:

Zartbitter-Kuvertüre oder du streust etwas Puderzucker darüber bzw. Zuckerguss.  
Den Zuckerguss kannst du aus 250 Gramm Puderzucker und 3 bis 4 EL Wasser selbst rasch herstellen.

## Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den cremigen Teig in eine Kastenbackform (Größe ca. 11x30 cm) füllen, die du mit Backpapier ausgekleidet hast. Diese stellst du in den vorgeheizten Backofen.

Backzeit ca. 70-80 Minuten.

Den Elektro-Backofen stellst du auf 175 Grad ein und falls du einen Gasherd hast stelle diesen auf Stufe 2, ggf. auch nur auf 1, denn jeder Backofen ist anders.

Wenn der Schokokuchen fertig und abgekühlt ist, überziehst du ihn entweder mit der Kuvertüre oder den anderen Verzierungsmöglichkeiten.

Die Kuvertüre wird im Wasserbad bei mittlerer Temperatur geschmolzen.

Da ich das Rezept vor längerem mal auf YouTube gestellt habe, folgt hier der Link, über den du den Film anschauen kannst: <https://www.youtube.com/watch?v=0mj1BdOsZnE>

