

## Rotweinkuchen – einfach und lecker!

Den Ofen heizt ihr auf 200 Grad Ober/Unterhitze vor.

Der Teig reicht für eine Gugelhupfform/ Kastenform und braucht dann ca. 45 Minuten (Stäbchentest). Ich hab mich diesmal für 12 Muffins und eine kleine Form entscheiden, weil ich ein Danke-Küchlein backen wollte und das gefällt mir in kleiner einfach besser. Den Teig für die Muffins in Papierförmchen in einem Muffinblech füllen, halbvoll und ca. 15 Minuten backen. Die kleine Form hab ich 30 Minuten gebacken. Nun habt ihr die Qual der Wahl :)

### **Zutaten:**

- 250g Margarine oder Butter
- 250g Zucker
- 4 Eier
- 250g Mehl
- 1 Päckle Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 TL Kakaopulver
- 2 TL Kabapulver
- 125ml Rotwein
- 100g geraspelte Schokolade (Raspelschokolade oder übrige Osterhasen, Nikoläuse... ;))

Zuerst kommt die Butter in Stücken in die Schüssel der Küchenmaschine und wird schaumig gerührt, dabei kann der Zucker langsam dazu. Nach 1 - 2 Minuten kommen die Eier einzeln dazu und ihr lasst die Maschine dabei langsam weiterlaufen. Alles nochmal kurz rühren lassen und dann mit dem (pinken) Schaber nach unten schieben.

Das Mehl vermischt ihr mit dem Backpulver und gebt es Löffel für Löffel dazu. Dann entsteht ein geschmeidiger Teig! Ihr müsst den mal probieren :) Sooo lecker!

Nun folgen Zimt, Kakao und Kaba und werden untergerührt. Der Rotwein darf nun auch in den Teig. Hier vorsichtig sein, wenn ihr ihn auf einmal in den Teig gebt, dass ihr keine Flecken abbekommt, das kann spritzen. Einfach langsam rühren oder langsam zugießen.

Zum Schluss kommt die Schokolade dazu. Hier könnt ihr Vollmilch oder Zarttherb nehmen, fertig geraspelte oder auch Reste von Ostern oder Weihnachten... Wenn ich das Jahr über noch Hasen oder Nikoläuse hab, dann hack ich die klein und weg sind sie. (Wer nen Thermomix hat, kann sie auch zu Pudding machen - lecker!) Die Schokolade nur noch kurz unterrühren, dass die Stückle bleiben!

Nun füllt ihr den Teig in eine Backform oder Papierförmchen... oder vielleicht fällt euch noch was anderes ein und lasst ihn entsprechend lange im Ofen. (s.oben)

Wenn euer Kuchen eine Glasur bekommen soll, dann löst ihr ihn vorsichtig aus der Form und lasst ihn auskühlen.

### **Zutaten für Zitronenguss:**

- 250g Puderzucker
- Saft einer großen Zitrone
- evtl. Lebensmittelfarbe (Wilton)

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Saft vermengen. Gebt den Saft nach und nach dazu, denn der Guss sollte recht dick und pampig sein, dann kann man ihn schön auftragen und er sieht besser aus, als zu dünn. Der Guss reichte bei mir für den Kuchen und alle Muffins. Dabei hab ich zuerst alles rosa gefärbt mit meinen Wilton-Lebensmittelfarben und den Kuchen verziert und ihn anschließend rot weitergefärbt für die Muffins. Passend zum Papierförmchen.

Wenn ihr auch Beeren draufsetzen wollt, dann muss das zügig passieren, denn der Guss bildet schnell eine Haut und dann gibt das Risse, was doof aussieht. Also alles parat stellen und loslegen. Und noch ein Tipp (~~den ich selbst mal wieder vergessen hab~~): Stellt den Kuchen bereits vor dem Gussauftragen auf die Kuchenplatte. Denn auch beim Umplatzen kann der Guss später reißen ;) Schmeckt man zwar nicht, aber das Auge isst ja mit.

So, nun wünsch ich euch viel Freude beim Backen! Schwingt den Teigschaber und genießt euren Kuchen! Ach ja, zum Frühstück im Kaba schmeckt er bombenmäßig :)

FräuleinKuchenzauber <3

