

Rotweinkuchen

Zutaten:

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
300 g Mehl
3 TL Backpulver
½ TL Zimt
2 EL Kakao
50 g Schokoladenraspel
75 ml Rotwein
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Einer unterrühren.

Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao und Schokoladenraspel mischen. Abwechselnd Rotwein unterrühren.

Teig in eine gefettete und ausgestreute Gugelhupfform (ca. 20 cm) füllen. Form in einen Topf 24 cm 8,0 l setzen.

Kochstelle auf niedrige Stufe stellen, Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und Kuchen 40 Minuten backen. Navigenio und Kochstelle ausschalten und unter Nutzung der Restwärme ca. 10 Minuten fertig backen.

Guten Appetit!