

Weihnachtlicher Rotweinkuchen

Zutaten:

4 Eiweiß
50 g Zartbitter Schokolade
50 g weiße Schokolade
170 g Butter
150 g Zucker
4 Eigelb
2 TL Zimt
1/4 TL Muskatnuss
1/4 TL Nelken (gemahlen)
1/2 Sternanis (abgerieben)
3 TL Kakao
3 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
170 g Rotwein
265 g Weizenmehl
1 EL Backpulver



Zubereitung:

Mit dem Thermomix: 4 Eiweiß 2 Minuten/Stufe 4 mit dem Schmetterling steif schlagen und in eine Schüssel umfüllen.

Zartbitter-Schokolade und weiße Schokolade und Butter in der Mikro schmelzen und in den Mixtopf geben, Zucker, die Eigelbe, Zimt, Muskatnuss, Nelken, Sternanis, Kakao, Vanillezucker, Salz, Rotwein, Mehl und Backpulver dazugeben und 1 Minute/Stufe 4 rühren. Eiweiß dazugeben und mit dem Spatel unterheben. In die gefettete Gugelhupfform geben und ca. 70 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160° Ober-/Unterhitze backen.

Verwendete Produkte: Mix N'Scraper Schaber, Microplane Zester, Silikonpinsel, Gugelhupfform, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN