



# Schoko-Rotwein-Cake

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit

## Zubereitung

---

200 g Butter, weich  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
100 ml Rotwein  
200 g Weismehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Zimt, gemahlen  
½ TL Kakaopulver  
60 g Schokostreusel  
80 g Schokowürfel

Die Cakeform mit Backpapier auskleiden oder mit Butter einfetten.

### **Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**

Butter, Zucker und Salz zu einer luftigen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Rotwein zufügen.

Mehl, Backpulver, Zimt und Kakaopulver mischen und zusammen mit den Schokostreusel und -würfeln unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Cakeform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

### **Backgut einschieben**

### **Heissluft 160 °C während 1 Std. 10 Min.**

Cake leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und anschliessend vollständig auskühlen lassen.

## Zubehör

---

Gitterrost

Cakeform, 25–28 cm lang





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

