



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

