Rotwein-Gugelhupfe

Zutaten (für 2 Bleche):
200 g Butter, 200 g Zucker,
2 ½ Pck. Vanillezucker,
250 g Mehl, 2 TL Backpulver,
5 Eier, 100 ml Rotwein,
3 TL Kakao, 2 TL Zimt,
150 g Raspel-Schokolade

Außerdem:
Puderzucker oder Rotwein-Guss

Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd die Eier, den Rotwein und die Mehlmischung unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Anschließend Kakao und Zimt zugeben. Zuletzt die Raspel-Schokolade unterheben. Den Teig in die eingefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und die Mini-Gugelhupfe aus der Form lösen.
Nach Belieben mit bspw. Puderzucker oder einem Rotwein-Guss verzieren.

Backform Mini-Gugelhupf

Art.-Nr. 661899

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten **Backzeit:** ca. 15 Minuten

Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de