



ROTWEINKUCHEN

Unser Favorit beim "Picknick im Weinberg"
und Weinwissen erleben

ZUTATEN:

- 250 g Butter (Margarine)
- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pack Vanillezucker
- 5 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 5 Eiweiß
- 210 g Mehl 550 oder 450
- 100 g Weizenstärke (ersatzweise Mehl)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kakao
- 150 g Schokolade
- 200 ml Rotwein vom WeinGut Weiberle
(Alternativ Roter Traubensaft)

VORBEREITUNGEN

- Zutaten abwiegen.
- Eier trennen.
- Schokolade fein hacken.
- Mehl, Stärke, Backpulver, Zimt, Kakao mischen.
- Gugelhupf-Formen (Ø ca. 20 cm) fetten.
- Backofen auf 195°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



HINWEISE

Bei einer großen Gugelhupfform Hitze reduzieren:

- Backofen auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Backzeit 50 - 60 min

Den Wein erhalten Sie in der VinoThek vom WeinGut Weiberle in Hohenhaslach
oder bei www.weinshop.weiberle.com



50-60 Minuten



35 min 195°C



ergibt 3 Gugelhupf



ROTWEINKUCHEN

Seite 2

MASSE 1 HERSTELLEN:

- Butter, Puderzucker , Salz, Vanillezucker in Rührschüssel glatt rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Masse schaumig rühren (hellgelb bis weiß).

MASSE 2 HERSTELLEN:

- Zucker, Eiweiß zu weichen cremigen Schnee schlagen.
(Profitipp: Konsistenz wie Masse 1)



WEITERE SCHRITTE

- Eischnee schrittweise unter Masse 1 mit Teigschaber unterheben
(Profitipp: Keinen Schneebesen).
- Haarsieb auf die Schüssel legen.
- Mehl, Stärke, Backpulver, Zimt, Kakao in das Sieb geben und schrittweise (2x) in die Masse sieben und unterheben.
- Schokolade unterheben.
- Rotwein/Saft vorsichtig unterheben.
- Gleichmäßig in Gugelhupf-Form füllen.
- In Backofen schieben und goldgelb backen.
- Mit der "Fingerprobe" testen, ob der Kuchen fertig gebacken ist (Springt der Teig bei leichtem Druck mit dem Finger zurück, ist der Kuchen durch. Bleibt eine Delle, braucht er noch etwas Zeit im Ofen.).
- Kuchen 10 min abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.
- Je nach Geschmack mit Puderzucker oder Schokoguss verzieren.

Viel Erfolg beim Backen und Genießen wünscht

Hannes Weiberle

(Konditor und Weinbautechniker WeinGut Weiberle)



SÜSSES



WEINEMPFEHLUNG

Rotweinkuchen



FruSü



Für alle jungen und junggebliebenen Weingenießer, die es süß und fruchtig mögen.



Ideal zum Rotweinkuchen, zu Eis oder Nachtischvariationen.