



Rotweinkuchen mit Kirschen

Zutaten für eine Kranzform 28cm:

- 375 g Butter
- 400 g (Rüben)Zucker
- 2 Prisen Salz
- 7 Eier
- 200 ml Rotwein (Spätburgunder)



- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 Pck Backpulver
- 4 gehäufte TL Kakaopulver
- 1 gehäufte TL Zimt + 1 gestrichener TL Zimt
- 1 Pck Schokostreusel Zartbitter (200g)
- 100g Schokodrops Zartbitter





- 150 g Sauerkirchen
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre (eventuell)
- 150 g Weiße Kuvertüre (eventuell)
- Gehackte Mandeln



1. Die Kranzform einfetten und mit Mehl bestäuben (TIPP: Beim Bestäuben erst mit dem inneren Kranz beginnen. So kann man für die restliche Form das Mehl nutzen, welches dabei in die Form gefallen ist.)

Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und den Eiern zu einer cremigen Masse aufschlagen.
3. Den Rotwein langsam hinzugeben und unterrühren.
4. Die **Mehlmischung (Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Zimt)** in einer Schüssel abwiegen und zusammen gut miteinander vermischen. (TIPP: es sollte eine größere Schüssel verwendet werden, um die Mehlmischung herzustellen, damit das Vermischen leichter fällt)

5. Die Mehlmischung gut in die Rotwein-Teig-Masse einrühren.
6. Die Schokostreusel Und Schokoladendrops unter den Teig heben.



7. Den **Rührteig** in die gefettete Backform und die **Kirschen** darauf verteilen (das Obst vorher in einem Sieb abtropfen lassen). Die Kirschen mit dem Finger etwas in den Teig drücken und danach mit dem Löffel den Teig versiegeln.

Beim Backen sinken die Kirschen nach unten, so dass sie sich vorwiegend am oberen Rand des fertigen Kuchens befinden.



7. Die gefüllte Form in den Backofen geben und **ca. 55 min backen (Mitte)**.
8. Den Kuchen nach kurzem Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen und weiter abkühlen lassen.
9. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kann man beginnen die Schokoladenglasur in einem Wasserbad zu schmelzen. Dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß wird und dass

keine Wassertropfen in die Schokolade geraten. Beides verdirbt die Kuvertüre.

(TIPP: Wem die Zartbitter-Kuvertüre zu bitter ist, kann diese mit ca. 50g Vollmilch-Kuvertüre mildern und beides vermischen)

10. Sie können nun die Kuvertüre entweder mit einem großen Löffel oder mit einer Spritztüte auf dem Kuchen verteilen und die gehackten Mandeln darauf geben. Nun einfach weiter abkühlen und trocknen lassen – fertig!

Wer will, kann danach auch noch mit weißer Kuvertüre verzieren.

Man kann den Rotweinkuchen auch ohne Kirschen machen, allerdings geben die Kirschen dem Ganzen einen fruchtig-leichteren Geschmack.

