

Rezept von Popcornzeit:

Dänischer Schokoladen-Rotweinkuchen



Niveau: Einfach
Gesamtzeit: 1 Std. und 40 Min.
Arbeit: 25 Min.
Backen: 35 Min.
Abkühlen: ca. 40 Min.

Zutatenliste

(für ein halbes
Backblech/10 Stück/
pro Stück: ca. 434 kcal)

Für den Teig:

- ♥ 140 g sehr weiche Butter
- ♥ 50 g Backkakao
- ♥ 2 Eier
- ♥ 240 ml Rotwein
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 1 geh. TL Backpulver
- ♥ 240 g Weizenmehl

Für die Glasur:

- ♥ 40 ml Milch
- ♥ 50 g Butter
- ♥ 20 g Backkakao
- ♥ 150 g Puderzucker
- ♥ 1 geh. TL Zimt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze: 190 Grad) vorheizen.
2. Die sehr weiche Butter zusammen mit dem Backkakao in einer Schüssel mit einem elektrischen Mixer verrühren.
3. Anschließend alle übrigen Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen.
4. Das Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darin einfüllen.
5. Kuchen im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.
6. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen.
7. Wenn der Kuchen erkaltet ist, geht es weiter mit der Glasur. Dazu in einem kleinen Topf die Milch erwärmen, sie darf nicht kochen.
8. In die warme Milch die Butter dazugeben und zum Schmelzen bringen. Dabei gelegentlich umrühren.
9. Zwischenzeitlich Puderzucker, Backkakao und Zimt zusammen in einer Schüssel verrühren. Anschließend wird diese Mischung portionsweise in den Topf, der immer noch auf der warmen Platte steht, mit einem Löffel eingerührt. So lange rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die Glasur sollte in der Konsistenz leicht zähflüssig sein.
10. Zum Schluss die Glasur über den Rotweinschokoladenkuchen gießen.

Du kannst den Kuchen genießen, sobald sich die Glasur ein wenig verfestigt hat. *Velbekomme!*

