

# *Rotweingugelhupf*



## *Zutaten:*

- 250 g Butter
- 300 g Staubzucker
- 1 Packerl Vanillezucker
- 150 g Bitter- oder Kochschokolade
- 5 Eier
- Prise Salz (für den Eischnee)
- 280 g Mehl
- 150 g Nüsse (gemahlene Haselnüsse, Walnüsse, eventuell auch Kürbiskerne)
- Backpulver
- 1/4 Liter Rotwein –
- 1 Teelöffel Zimt – eventuell auch Muskatnuss, Ingwer
- Brösel und Fett für die Form

## *Vorbereitung:*

Rotwein öffnen - ein Schluck für die Köchin :-)

Gugelhupfform ausbuttern, ausbröseln

Schokolade reiben

Eiklar und Eigelb trennen - Eiklar mit eine Prise Salz zu steifen Schnee schlagen

Trockene Zutaten vermischen: 1/2 Päckchen Backpulver mit dem Mehl, den Nüssen und den Gewürzen vermengen

noch einen Schluck Wein für die Köchin :-)

## *Zubereitung:*

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren Schokolade einrühren. Die cremige Masse abwechselnd mit den trockenen Zutaten und dem Rotwein vermischen und anschließend den Eischnee unterheben. In die vorbereitete Form füllen und bei ca. 160 Grad ca. 70 Min. backen. Den Gugelhupf aus der Form stürzen mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht

Eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)