



## **Rotwein Gugelhupf**

### ***Zutaten:***

- 250 g Butter
- 300 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Schokolade gerieben
- 5 Eier getrennt
- Prise Salz
- 280 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Rotwein
- 1 Teelöffel Zimt

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

### ***Vorbereitung:***

Rotwein öffnen - ein Schluck für die Bäckerin :-)

Gugelhupf Form ausbuttern, ausbröseln

Schokolade reiben.

Eiklar und Eigelb trennen - Eiklar mit 150 g Staubzucker und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen

Trockene Zutaten vermischen = Backpulver mit dem Mehl, den Nüssen und dem Zimt

.....noch einen Schluck Wein für die Bäckerin :-)

### ***Zubereitung:***

Butter mit 150 g Staubzucker, Vanillezucker schön cremig rühren. Die Eigelb einzeln dazugeben und gut unterrühren. Die geriebene Schokolade einrühren.

Nun das Mehlgemisch und den Rotwein einrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

..... das ist anstrengend, daher noch ein Schluck Rotwein für die Bäckerin .....

In die vorbereitete Form füllen und bei ca. 160 Grad ca. 70 Min. backen. Stäbchenprobe machen nicht vergessen!

Restlichen Rotwein genießen und warten bist der Kuchen fertig ist.....

Den Gugelhupf aus der Form stürzen mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Ich habe die Masse in 2 Gugelhupf Formen gebacken, die obere Seite begradigt und übereinandergestellt. Etwas Staubzucker mit Orangensaft und oranger Lebensmittelfarbe vermischt und über den Gugelhupf gegossen. Mit grünem Fondant den Stängel und die Blätter geformt. In die Mitte habe ich eine WC-Papierrolle gegeben, mit etwas Küchenrolle ausgestopft, Stängel und Blätter angeordnet. Fertig ist er auch schon der Halloween Gugelhupf :-)

Gutes Gelingen wünscht

Eure Gudrun von Mödling.

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

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**