

ROTWEIN-GEWÜRZ-KUCHEN

Trockene Zutaten:

- 260g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 gestrichener EL Speisestärke
- 100g Mandeln, gemahlen
- 200g Zucker
- 100g Schokodrops / gehackte Kuvertüre
- 1 Pck Backpulver (15g)
- 1/2 gestrichener TL Salz
- 20g Kakaoapulver
- 1 gestrichener TL Zimt
- 1/4 gestrichener TL Kardamom, gemahlen
- 1 gestrichener TL Lebkuchengewürz

Flüssige Zutaten:

- 100g Sojamilch
- 200g Zartbitterkuvertüre, geschmolzen
- 90g neutrales Rapsöl
- 200g Rotwein (halbtrocken)

HOW TO

- 1) Ofen auf 165°C Umluft vorheizen (oder 170°C Ober-Unterhitze)
- 2) Backform* mit Backpapier auslegen
- 3) Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
- 4) Die Sojamilch in einem kleinen Topf kurz aufkochen, vom Herd nehmen, Kuvertüre hineingeben
1-2 Minuten stehen lassen und glatt rühren.
- 5) Rotwein und Rapsöl zur Schoki-Mischung hinzufügen und glatt rühren
- 6) Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und alles, mit dem Schneebesen, zu einer homogenen Masse verrühren.
- 7) Masse in die Backform füllen und auf mittlerer Schiene backen

* Springform: 35-45 Minuten

Kastenform: 45-60 Minuten

Muffinform: 18-22 Minuten

8) Nach dem Backen, komplett auskühlen lassen

und mit geschmolzener Kuvertüre oder Rotwein-Zuckerguss überziehen

250g Puderzucker
3-5 EL Rotwein
Prise Zimt

um zu testen
einen Zahnstocher/Messer
in die dickste Stelle in der
Mitte stechen → bleibt kein flüssiger Teig hängen = fertig ☺

↳ wenn doch, alle 5 Minuten Test wiederholen