

Glühwein kann man nicht nur trinken - man kann ihn auch wunderbar zum Backen verwenden. Wie ihr einen saftigen Glühweinkuchen backt, erfahrt ihr hier!

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 ml Glühwein

1 TL Zimt und evtl. ½ TL Lebkuchengewürz

2 TL Kakaopulver

1 Tafel Zartbitter-Schokolade

wer mag 75 g Rosinen



Zucker, Vanillezucker und Butter bzw. Margarine in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben. Die Schokolade in kleine Stückchen hacken und zusammen mit dem Glühwein, den Gewürzen und dem Kakao in den Teig rühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver nach und nach unterrühren. Zum Schluss noch die Rosinen unterheben.

Den Teig in eine gut eingefettete Kranzform (evtl. große Kastenform) geben und bei 175 °C auf der unteren Schiene eine Stunde backen.

Je nach Geschmack passt zu dem Kuchen eine Schokoglasur oder auch Zuckerguss. Am besten schmeckt der Kuchen ein Tag nach dem Backen, wenn das Aroma ganz durchgezogen ist.

Guten Appetit!