

Rotwein-Lebkuchen- Guglhupf

Zutaten (2,2 L Form)

250g Butter
200g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
150g Mehl
100g gemahlene Mandeln
35g Kakaopulver
½ Päckchen Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
100ml Rotwein
70g gehackte Mandeln
100g grob gehackte Schokolade
Geriebene Schale einer halben Zitrone

100g Puderzucker
2-3 EL Rotwein



- 1) Butter, Zucker und Salz in eine große Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und jedes Mal unterrühren.
- 2) Vermischt Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao, Backpulver und das Lebkuchengewürz miteinander. Abwechselnd das Mehlgemisch und den Rotwein und die aufgeschlagene Butter-Eiermasse geben. Gehackte Mandeln, geriebene Zitronenschale und die grob gehackte Schokolade unter den Teig heben.
- 3) Fettet die Guglhupfform ein und füllt den Teig in die Form. Im vorgeheizten Ofen backt der Kuchen nun bei 160 Grad Umluft etwa 50 Minuten lang. Vergesst die Stäbchenprobe nicht.
- 4) Nach dem Backen lasst ihr den Guglhupf kurz abkühlen und stürzt ihn dann. Lasst den Kuchen vollständig erkalten. Für die rosafarbene Glasur mischt ihr 2-3 EL Rotwein mit dem Puderzucker. Verteilt die Glasur über dem Kuchen.