

ROTWEINGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 103 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einschalten und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Danach die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Eier unterrühren. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und in den Teig einrühren. Mehl und Backpulver mit Nüssen und Zimt abwechselnd mit dem Rotwein kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für ca. 55 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

| | |
|---------|------------------------|
| 300 g | Weizenmehl 700 |
| 250 g | zimmerwarme Butter |
| 5 | Eier |
| 250 g | Zucker |
| 100 g | Walnüsse, grob gehackt |
| 100 g | weiche Schokolade |
| 1 Prise | Zimt |
| 100 ml | Rotwein |
| 16 g | Backpulver |

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

| | |
|------|--------------|
| 10 g | Butter |
| 10 g | Semmelbrösel |