

ROTWEINGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 51 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Den Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Im Anschluss die Nüsse, die weiche Schokolade, den Zimt, Mehl, Backpulver und Rotwein unterrühren und den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform füllen.
- 2 Den Gugelhupf bei 160 Grad Heißluft für 55 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
250 g	zimmerwarme Butter
5 Stk.	Eier
250 g	Zucker
100 g	Walnüsse grob gehackt
100 g	weiche Schokolade
1 Prise	Zimt
100 ml	Rotwein
1 Pkg.	Backpulver