

ROTWEINGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 97 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 15 min



Rührteig



Heißluft



160 Grad



55 min



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.

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