

Saftiger Rotweinkuchen



Leckerer Kuchen mit Rotweinglasur

Ich hatte in meinem Küchenregal mit den Kochzutaten noch ein Flasche Rotwein stehen, die ich verbrauchen wollte. Ich entschied mich für einen Rotweinkuchen. Einen solchen hatte ich noch nicht zubereitet, stellte mir aber vor, einfach einen Rührkuchen zuzubereiten und eine Flasche Rotwein in den Rührteig zu schütten. Ich recherchierte nach einem Rezept für Rotweinkuchen und fand auch den ersten Teil meiner Überlegung bestätigt: ein Rührkuchen. Dann jedoch las ich, keine ganze Flasche Rotwein, nein, 150 ml Rotwein kommen in den Teig. Ha! Außerdem wird empfohlen, einen lieblichen bis halbtrockenen Rotwein zu verwenden. Nun, ich habe nur eine Flasche trockenen Rotwein. Somit wird das eben ein Kuchen für die ganzen Kerle. □ Der Kuchen bekommt dann noch eine Rotweinglasur, mit Puderzucker zubereitet.

Zutaten:

- 250 g Butter

- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 1 TL Zimt
- 2 EL Kakaopulver
- 150 ml Rotwein
- 50 g Mandeln

Glasur (je nach Größe der Kuchenoberfläche):

- 10–15 EL Puderzucker
- 2–3 EL Rotwein
- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.



Gebackener Kuchen mit
Glasur und Pinienkernen

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig

verrühren. Unter ständigem Rühren die weiteren Zutaten dazugeben und den Teig gut verrühren. Eine Backform – ich habe eine Springform mit Rohrboden verwendet – mit Margarine einfetten. Wie ich einmal erwähnte, verwende ich die Arbeitstechnik meiner Großmutter und mache dies mit den Fingern. Teigmasse in die Backform geben und etwas verstreichen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene für 70 Minuten in den Backofen geben.

Zum Ende der Backzeit Puderzucker in eine Schale geben und mit Rotwein verrühren. Pinienkerne grob hacken. Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Glasur über den Kuchen geben und mit einem Löffel oder Backpinsel verstreichen. Pinienkerne darüberstreuen. Kuchen abkühlen lassen.

Schnelle Pasta



Penne Rigate

Es war noch viel übrig von der gestrigen Rotwein-Braten-Sauce wie [hier](#). Dazu kochte ich einfach etwas halbsaucensüffige Penne Rigate :D. Die ich auch gleich, was ich sonst nicht mache, im Pastateller in der Sauce ertränkte – sieht man auf den Fotos nicht. Darüber gab es etwas zerrupften Mozzarella. Und für besonderen Geschmack und zum Garnieren frischen, kleingewiegten Majoran. Fertig ist der schnelle Pastateller.

- 175 g Penne Rigate
- 2 Schopflöffel Rotwein-Braten-Sauce
- 30 g Mozzarella
- 4–5 Zweige frischer Majoran