

Rotweinguglhupf

Kuchen

Zutaten

250 g Mehl
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 Prise Salz
60 g Haselnüsse
30 g Kakao (oder geriebene Schokolade)
100 g Rotwein
200 g Wasser
60 g Öl
1 EL Apfelessig
2 EL Kokosöl
100 g Kochschokolade (Manner)
3 EL Milch (zB. Mandelmilch)
3 EL Marillenmarmelade

Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Natron, Salz, Nüsse und Kakao in einer Schüssel mischen.

Rotwein, Wasser, Öl und Essig hinzugeben und mit einem Schneebesen vermischen. Den Teig in eine Guglhupfform füllen und bei 180°C für ca. 45 min backen.

Alternative: Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Oder aber die bessere Option: Marillenmarmelade auf ausgekühlten Kuchen streichen.

Kokosöl, Kochschokolade und Mandelmilch schmelzen und den Kuchen damit glasieren.

Ergibt 1 Guglhupf.

Zubereitungszeit: ca. 00:50 Minuten.