

Rotweingugelhupf

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
3 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g geriebene Schokolade
100 ml Rotwein

Creme:

¼ l Rotwein
75 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
2 EL Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Schokospäne

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, darüber sieben und mit Wein mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Den Kuchen in der Form abkühlen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

2 Creme:

¾ des Weines mit Zucker, Zimt und Nelkenpulver zum Kochen bringen. Den übrigen Wein mit Puddingpulver glatt rühren und in den kochenden Wein einrühren. Das Ganze nochmals unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen; dabei mehrmals umrühren. Schlagobers und Sahnesteif aufschlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.



③ Zum Bestreuen:

Den Gugelhupf 4-mal waagrecht durchschneiden und mit $\frac{2}{3}$ der Creme füllen.
Mit der restlichen Creme die Oberfläche bestreichen. Den Gugelhupf mit
Schokospänen bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen.

