

Saturday, November 21. 2009

Rotweinkuchen mit hochprozentigen Rosinen

Wenn man so an seine Omas denkt, wird bei den Meisten wahrscheinlich erstmal die Erinnerung an etwas leckeres zu essen geweckt. Gute Hausmannskost wie Braten, Eintöpfe, Schnitzel, aber mit Sicherheit auch etwas frisch Gebackenes, wo einem der süße Duft in Gedanken in die Nase steigt. Meine Omas waren definitiv die Könniginnen der Buttercremepätzchen, Dampfnudeln, Linzertorten und Rotweinkuchen.

Die Buttercremepätzchen (Rezept hier) habe ich schon geschafft, erfolgreich nachzubacken und nun war der Rotweinkuchen dran! Außerdem habe ich den fertigen Rotweinkelch (Rezept hier), den ich vor ein paar Wochen angesetzt hatte, nun in Flaschen abgefüllt und übrig geblieben sind die wunderbar durchgezogenen, intensiv nach Rotwein und Rum schmeckenden Rosinen. Viel zu schade, um weggeworfen zu werden. Deshalb wanderten sie mit in den Kuchen!

250 g zimmerwarme, weiche Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 g Schokostreusel (ich habe 1 Riegel Kuvertüre im Reibeufsatz der Küchenmaschine grob geraspelt)

100 g gemahlene Mandeln

1/4 Liter Rotwein

1 EL Zimtpulver

1 EL ungesüßtes Kakaopulver

optional:

1 Nelke und 1 kleines Pimentkorn -> im Mörser zu Pulver zerrieben

3-4 EL von den Rosinen, die im Rotweinkelch mitgezogen haben oder Rosinen, die ein paar Stunden vorher in Rotwein und einem Schluck braunem Rum oder Amaretto eingelegt wurden

Ofen auf 175°C vorheizen. Kastenform ausfetten und mit Semmelbrösel ausschwenken, damit der Kuchen nicht festklebt.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakao, Mandeln und den Gewürzen (Zimt, Piment, Nelke) in einer Schale vermengen und dann langsam zu der Eimasse geben und gut verquirlen. Rosinen unterheben und den Rotwein schluckweise mit einrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen (3/4 voll) und ca. 1 Stunde backen. Dann Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen innen schon fest ist und wenn er fertig ist herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit frischer Schlagsahne servieren und genießen.

Ich hatte sogar noch Teig für 3 kleine Soufflörtörtchen übrig. Das ist sehr praktisch, da der Kuchen so lecker duftet, damit man eine Stunde fast nicht aushält. Die kleinen Köchlein sind schon nach der Hälfte der Zeit fertig und sehen noch dazu sehr hübsch aus!

Posted by orange in backen, kuchen+muffins at 15:53