

Rotweinkuchen mit Kirschen vom Ofenzauberer von Pampered Chef®



Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

300 g Butter

6 Eier

250 g Zucker

2 Packungen Vanillezucker

2 TL Zimt

3 TL Backkakao

125 g Rotwein (als Kinderkuchen Traubensaft)

300 g Weizenmehl Type 405

1 Packung Backpulver

1 Glas Schattenmorellen

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Schokolade in Stückchen in den Thermomix® geben – 7 Sekunden/Stufe 7 fein hacken – Schokolade umfüllen.

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Backkakao in dem Mixtopf füllen und 1,5 Minuten/37°C/Stufe 5 rühren.

Rotwein, Schokolade, Mehl und Backpulver hinzufügen und 10 Sekunden/Stufe 5 rühren.

Fette deinen Ofenzauberer ein wenig mit Rapsöl ein und lasse den Teig hineinfließen und verteile alles mit dem Mix 'N Scraper gleichmäßig und darauf gibst du die abgetropften Schattenmorellen.

Dein Backofen heizt du auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/2 Einführstufe/ca. 30 Minuten/Stäbchenprobe

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Den Kuchen nach dem backen auf dem Kuchengitter von Pampered Chef® abkühlen lassen und nach dem erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezeptideen findest du hier - <https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Kennst du schon meine Rezepthefte GenussZone? - <http://www.martinaziehl.de/>