

# Gewürzkuchen

16 Stücke

45 min

50 min · 180 °C

## Zubereitung

- 1 Die Butter mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten cremig rühren. Nach und nach den Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers dazugeben und 3 Minuten weiterrühren.
- 2 Die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen, die Eigelbe einzeln zur Butter geben und jeweils eine Minute unterschlagen.
- 3 Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den fertigen Eischnee erneut kaltstellen.
- 4 Das Mehl mit Backpulver, Gewürzen und der gehackten Schokolade mischen und über die Eier-Butter-Masse sieben. Mit dem Handrührgerät unterrühren.
- 5 Den Rotwein und den Eischnee abwechselnd mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in eine gebutterte und bemehlte Gugelhupfform geben.
- 6 Den Kuchen bei 180 °C Umluft etwa 50 Minuten backen, dann vor dem Stürzen noch weitere 15 Minuten auskühlen lassen.

## Zutaten

250 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Pkn	Vanillezucker
6	Eier
280 g	Mehl
2 TL	Backpulver
je 1 TL	Zimt, Kardamom
je 1 Msp	Piment, Nelken, Muskatnuss
100 g	Zartbitterkuvertüre
150 ml	Rotwein