



## Schokoladenkuchen mit Rotwein „Julia“

---

### Zutaten für 4-6 Personen:

#### Schokoladenkuchen mit Rotwein:

250 g Süßrahmbutter  
1 Päckchen (8 g) Vanillezucker  
250 g Zucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
2 El Kakaopulver  
1 Päckchen (15 g) Backpulver  
1 TL (5 g) Zimt  
1 Prise Salz  
250 ml Rotwein  
100 g Vollmilch Schokoladen Chunks (Tropfen)

5 g weiche Butter  
Backpapier  
30 g Mandelblättchen

Puderzucker zum Abstäuben des Kuchens  
Schlagsahne

### Zubereitung:

Die Butter zwei Stunden vor dem Backbeginn herauslegen. In der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer die Butter mit dem Vanillezucker schaumig rühren, den Zucker nach und nach dazugeben. Die Eier kurz in einer Schüssel aufschlagen und ebenfalls nach und nach zugeben.

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Das Mehl mit dem Kakao und Backpulver sieben.

Die gesiebten Zutaten mit dem Zimtpulver und einer Prise Salz unter die Butter- Eier- Zucker Mischung abwechselnd mit dem Rotwein langsam hineinrühren.

Zum Schluss die Schokoladen Tropfen mit einem Löffel oder einer Gummispatel unterheben.

Eine runde oder flache Kuchenform, davon nur den Boden mit Backpapier auslegen mit weicher Butter einfetten. Falls erwünscht, die Form mit einigen Mandelblätter bestreuen. Die Schokoladenkuchenmasse in die Kuchenform einfüllen und etwa 50 Minuten lang backen.

### Anrichten:

Den Schokoladenkuchen mit Rotwein am besten am Vortag machen, so können sich die Zutaten im Kuchen optimal entwickeln. Den Kuchen mit Puderzucker abstäuben und servieren. Nach Bedarf kann dazu frisch aufgeschlagene Sahne serviert werden.