



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

ROTWEINGUGELHUPF

Zutaten für eine grosse Gugelhupfform

- 250 Gramm weiche Butter
- 300 Gramm Akazienhonig (kann durch Staubzucker ersetzt werden)
- 1 Messerspitze Bourbon-Vanille
- 5 mittelgrosse Eier, zimmerwarm
- 1 Prise Zimt
- 250 Mililiter Rotwein
- 150 Gramm grob gehackte, dunkle Schokolade
- 150 Gramm gemahlene Mandeln (es müssen keine geschälten Mandeln sein)
- 380 Gramm Weissmehl, Typ 405
- 16 Gramm Backpulver
- Butter und etwas Mehl für die Form

1. Gugelhupfform mit Butter einfetten und mehlen
2. Backofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
3. Butter, Honig (oder Staubzucker) und Vanille schaumig rühren
4. Eier esslöffelweise langsam unter Rühren dazugeben
5. Zuerst Zimt und Rotwein mit dem Schneebesen unterrühren, anschliessend Schokolade und Mandeln unterheben
6. Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben
7. Masse in die Gugelhupfform füllen und ca. 45 - 60 Minuten backen