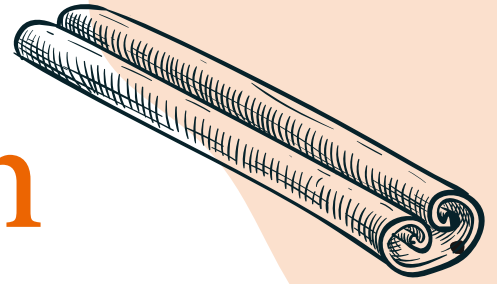


Rotweinkuchen



Mit diesem Kuchen wird bei uns in der Familie die Vorweihnachtszeit eingeläutet. Er gehört so untrennbar in den Dezember wie der Weihnachtsbaum zu Heiligabend und bildet die perfekte Symbiose zwischen **Rotwein** und **Schokolade**.

Dieser Kuchen hat eine Geschichte. Meine Mutter hatte das Rezept von ihrer Schwägerin, die ihrem Gebäck allerdings eine Haut aus Zitronensaft und Puderzucker gab: Sie wissen schon, einen Teelöffel Zitrone in 100 Gramm Puderzucker. Meine Mutter machte stattdessen Kokosfett flüssig und mischte Backkakao und Zucker darunter.

Ich sann, wie stets, nach Vereinfachung, probierte alles mögliche an Fertig-Glasuren aus, bis ich zerknirscht befand: Ein paar Dinge sind dann doch nötig, um einen richtig guten Überzug zu gestalten, von dem dieser Kuchen lebt. Heute hat das fertige Rezept, das so einfach klingt, den meiner Meinung nach perfekten Schokoladenmantel: Er schmilzt auf der Zunge. Und alle wollen immer das Endstück, weil da besonders viel Schokoglasur dran ist. Der Rotweinkuchen braucht ein paar Dinge, die nicht verhandelbar sind. Eine Königskuchenform – auch Kastenform genannt –, die richtig gut ausgefettet ist. Ober- und Unterhitze. Den Abend vorher. Vanillearoma im Fläschchen. Einen breiten Backpinsel. Und eine Bain Marie. Sie wissen nicht, was das ist? Erkläre ich gleich.

Zunächst bereiten Sie einen Kuchenteig nach allen Regeln der Kunst:

Eier, Zuckersorten und weiche Butter verrühren. Das Mehl mit Kakao, Zimt und dem Päckchen Backpulver vermengen, den Rotwein zum Teig geben (kann übrigens auch Glühwein sein, kalter natürlich), dann das Mehl esslöffelweise... und ganz am Schluss die Schokoladenstreusel unterheben. Statt Schokostreuseln können sie auch diese leckeren Schoko-Tropfen aus dem Backregal nehmen. Wenn Sie Zartbitter bevorzugen, sollten Sie auch eine Zartbitterkuvertüre kaufen, wenn sie lieber Vollmilch mögen, dann eben diese. Und das halbe Fläschchen Zitronenaroma nicht vergessen!

Während der nächsten anderthalb Stunden, die der Kuchen im Ofen verbringt, wird sich in ihren Wohnräumen ein Aroma verbreiten, das köstlich und unbeschreiblich ist. Sie sollten nur darauf achten, dass ihr Backofen auch wirklich die richtige Temperatur erzeugt, denn sonst verbrennt die Außenhülle leicht oder aber der Kuchen bleibt innen matschig. Er muss nach

exakt 90 Minuten raus. Machen Sie bitte nicht den Fehler (so wie ich anfangs), das Gebäck sofort aus der Form stürzen zu wollen – nein, warm ist alles noch viel zu weich, und Ihnen wird die Hälfte am Boden der Form kleben bleiben. Um das zu vermeiden, kann man übrigens den Boden der Königskuchenform auch mit darauf zugeschnittenem Backpapier auslegen. Bitte den Kuchenrohling auf eine Schicht Küchenpapier stürzen, wo er vollständig auskühlen soll.

Dann holen Sie die Bain Marie aus dem Schrank. Das ist ein kleines Metallschüsselchen mit Stiel, das man in einen Topf mit heißem Wasser hängen kann: Ein klassisches Wasserbad also – und in diesem lösen Sie nun die in Stücke zerteilte Kuvertüre auf. Am besten, Sie bleiben dabei stehen: Es darf auch nicht

ein Tröpfchen Wasser in die Schokolade gelangen und – sie darf nicht zu heiß werden, nur eben flüssig, denn sonst verliert sie ihren Glanz und der Rotweinkuchen wird stumpf. Nun kommt der Clou: Ganz am Schluss fügen Sie ein paar Tropfen Buttervanille in die flüssige Kuvertüre und verrühren sie. Das macht später, beim fertigen Kuchen, den himmelweiten Unterschied zu „normalem“ Schokoladenkuchen.

Sobald die Kuvertüre flüssig ist, bestreichen Sie den erkalteten Kuchen zügig damit: Zuerst die Seiten, lückenlos, dann das Dach, und hier können Sie dann richtig in die Vollen gehen: 200 Gramm Schoki insgesamt, das ist schon eine Menge. Wer sich künstlerisch betätigen möchte, darf jetzt noch Streusel oder Krokant auf die halbflüssige Hülle auf-



streuen; kleine Weihnachtsbäume oder Elche sind auch möglich.

Und dann lassen Sie den Kuchen einfach stehen, am besten über Nacht. Decken Sie ihn nicht ab, damit die Kruste fest werden kann, er ist dann am nächsten Morgen genau richtig. Lösen Sie ihn daraufhin vom Küchenpapier, auf dem er steht und stellen Sie ihn in eine dieser praktischen Aufbewahrungsbehälter mit der

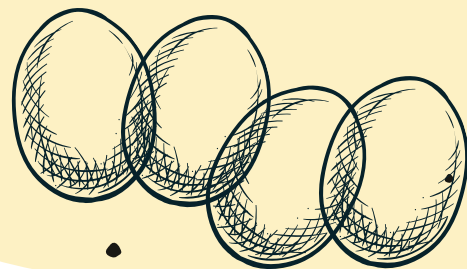
Plastikhaube. Dann können Sie ihn auch besser in die Apotheke transportieren.

Durch die Schokoladenkruste wird sein Inneres für Tage frisch und weich bleiben. Dieser Rotweinkuchen ist der perfekte Begleiter zum Nachmittagskaffee, zum Naschen zwischendurch und schmeckt auch ganz altmodisch mit einem Glas Milch. Die Buttervanille durchdringt zusammen mit dem Zitronena-

roma den ganzen Kuchen und schmeckt einfach... ach, probieren Sie es doch selber aus. Doch, Vorsicht, dieser Kuchen macht süchtig! ■

Alexandra Regner,
PTA und Journalistin

Fragen an die Autorin unter
a.regner@uzv.de



Rezept

Rotweinkuchen

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 geh. TL Kakao
- 1 geh. TL Zimt
- ½ Fläschchen Zitronen-Aroma
- 250 g Mehl
- 1 P Backpulver
- 1/8 l Rotwein oder Glühwein
- 100 g Schokoladenstreusel

90 Minuten bei 175 Grad in einer gut gefetteten Königskuchenform backen.

Für den Guss:

- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- Buttervanille-Aroma

Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, einige Tropfen Buttervanille-Aroma hinzugeben (wichtig!). Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

