

Kuchen Backen Rezepte

Ahr Spätburgunder Kuchen

Gattung: Backen, Einmachen, Kuchen, Rotwein

250 g Butter	1 Pack. Backpulver
250 g Zucker	250 ml Rotwein (Ahr-
1 geh. TL Vanillezucker	- Spätburgunder
4 Eier	150 g Schokoladentropfen
1/2 geh. TL Zimt	100 ml Rotwein (Ahr-
1 geh. TL Kakao	- Spätburgunder
400 g Mehl	

1 Rezept für 9 Einmachgläser a 290 Milliliter * Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Zimt, Kakao, Mehl und Backpulver darüber sieben. 250 Milliliter Rotwein und Schokolade dazugeben und alle Zutaten mischen.

Einmachgläser auf ein Backblech stellen und zur Hälfte mit Teig füllen (Füllmenge: 160 Gramm). Glasränder sorgfältig säubern und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen.

Die Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit 100 Milliliter Rotwein beträufeln. Gläser mit Gummiringen, Deckeln und Klammern verschließen und im Backofen bei 105 Grad Celsius 30 Minuten sterilisieren.

Backofentür öffnen und die Gläser bei ausgeschaltetem Ofen abkühlen lassen. Nach 15 Minuten herausnehmen, gut abkühlen lassen und die Klammern entfernen.