

## Kleiner Rotwein-Gugelhupf

### Zutaten für eine Mini-Gugelhupfform

- 125g Butter
- 90g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- 2 Eier
- 130g Mehl
- 1 TL Kakao
- 2 TL Backpulver
- 70ml Rotwein
- 25g dunkle Kuvertüre
- 25g Rosinen

### Zubereitung

Weiche Butter, Zucker, Salz und Zimt rühren. Danach die Eier zugeben und alles schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Kakao sieben und mit dem Rotwein unterrühren.

Zuletzt Rosinen und fein gehackte Kuvertüre untermischen.

Den Teig in eine kleine gefettete und mit Mehl ausgestäubte

Gugelhupfform füllen, glatt streichen und bei 175°C etwa 35-40 Minuten backen.

Etwas auskühlen und aus der Form lösen.