

Renates MotoRoute Rotweinkuchen

Diese Idee ist wirklich toll, ein Kuchen für uns MotoRout'ler

Renate hat da eine ganz tolle Kreation erstellt (Heike, Martin und Holger sind jedenfalls begeistert) und jeder ist zum Nachbacken eingeladen

Hier erklärt Renate gerade dem Thomas die Geheimnisse der Kreation.



Rezept zum Rotweinkuchen:

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier getrennt, 1/8 Liter (trockenen) Rotwein, 1 TL Zimt, 1EL Kakao, 100 g Raspelschokolade (zartbitter), 250 g Mehl, ¼ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Eiweiß zu Schnee aufschlagen. Aus Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eigelb eine Schaummasse herstellen. Vorsichtig den Rotwein dazu rühren. Zimt, Kakao und Raspelschokolade dazu geben. Das mit Backpulver vermischte Mehl untermengen. Zum Schluß vorsichtig den Eischnee unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform* füllen. Bei 170 – 180 ° C ca. 50 – 60 Minuten backen.

Soweit das Original-Rezept.



* Wir Biker nehmen natürlich statt der Kastenform eine Motorrad-Backform, zu beziehen bei Tante Louise Bestellnr. 10014240.

Wenn man den Kuchen nach dem Motorradfahren bäckt, kann man den Rotwein selbstverständlich auch probieren – nicht dass er während der Zubereitung des Kuchens schlecht geworden ist ;-). Außerdem ist in der Flasche meist mehr als 1/8 Liter Rotwein drin :-).

Den fertigen Rotweinkuchen wenn er etwas abgekühlt ist aus der Form stürzen. Als besonderen Gag habe ich mit weißer (flüssiger) Schokolade die Buchstaben MOTORROUTE auf ein Blatt Backpapier geschrieben. Diese dort trocknen lassen (nicht im Kühlschrank). Der Mopedfahrer wird nun mit Kakaopulver überpudert, nicht zu viel nehmen, denn dann sieht man die Konturen nicht mehr. Ganz zum Schluß werden die getrockneten, festen Buchstaben auf den Kuchen aufgelegt.

Gutes Gelingen!