

# Rotwein – Schoko - Kuchen

vom Grill

## Die Zutaten:

- 60g Rapsöl
- 60g Zucker
- 1 Ei (L)
- 10g Vanillezucker
- 60g Mehl
- 4g Backpulver
- 60g Rotwein
- 50g Schokolade
- ½ TL Zimt
- ½ TL Backkakao
- 1 Prise Salz
- 4 Auflaufformen (je 150ml)



## Die Zubereitung:

- Die Schokolade reiben.
- Die Auflaufformen (Backformen) einfetten (Baktrennmittel).
- Das Ei Trennen.
- Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen.
- Eigelb mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen.
- Öl einlaufen lassen.
- Das Backpulver, Mehl, Kakao und Zimt in die Schüssel sieben.
- Schokolade, Salz und Rotwein zugeben.
- Alles langsam miteinander verrühren.
- Das Eiweiß zugeben und unterheben.
- Die Masse in die gefetteten Backformen geben.
- Indirekt bei ca. 190°C – für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel auf den Grill geben.
- Garprobe machen: Holzspieß in die Mitte von den Küchlein stechen. Wenn noch (flüssiger) Teig an dem Stab ist den Kuchen für 5 Minuten weiter backen.
- Servieren.

Rotwein-Schoko-Kuchen vom Grill – 4 Stück						
	Energie	Fett	KH	EW	Ballaststoffe	
Gesamt kcal	1453	In %	22,4	36,9	5,6	3,0
Gesamt kJ	6083	in g	85,7	140,9	21,5	11,4
pro Portion Kcal	363	in g	21,4	35,2	5,4	2,9
kJ	1521					

QR-Code scannen und Video schauen!

