

Zutaten

- 1/4 l Rotwein
- 5 EL Rum
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- 2 EL Zitronensaft
- je 1 Stück(e) Schale von 1 Bio-Orange und -Zitrone
- 250 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- Fett und Mehl für die Form
- 300 g Mehl
- 375 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- 60 g Kakao
- 6 Eier (Gr. M)
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 15 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 4–5 EL Milch
- 100 g Schlagsahne
- Obst, z. B. Himbeeren oder Orangenstücke, zum Verzieren

Zubereitung

60 Minuten

1. Für den Glühwein: Wein, Rum, weißen Zucker, Zimt, Nelken, Zitronensaft, Orangen- und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen.
2. Für den Teig: Schokolade in Stücke brechen. Mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Gugelhupfform (2 1/2 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl, braunen Zucker, Vanillezucker, Backpulver, 1 Prise Salz und Kakao mischen.
3. Eier mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Abgekühlte, aber noch flüssige Schokoladenbutter nach und nach unterrühren. Mehlmischung und 50 ml Glühwein zufügen und kurz unterrühren.
4. Teig in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 45–55 Minuten backen (bei der Stäbchenprobe sollten noch schön saftige Krümel am Holzspieß sein).
5. Kuchen erst in der Form 20–30 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen. Sofort mit Rest Glühwein beträufeln und auskühlen lassen.
6. Für die Verzierung Frischkäse, weiche Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig rühren. Milch nach und nach unterrühren. Guss auf dem Gugelhupf verteilen. Mind. 1 Stunde kalt stellen.
7. Zum Servieren: Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen mit Sahnetupfen und nach Belieben mit Obst verzieren.

