



## BeO-Kochtipp

### Rotweingugelhopf

#### Zutaten

250 g	Butter
300 g	Zucker
5	Eier
100 g	geriebene Schokolade
125 g	gehackte Baumnüsse
1 Pr	Salz
2 dl	Rotwein
1	Orange, Schale
300 g	Mehl
1 Ms	Backpulver

#### Zubereitung

Butter cremig rühren und das Eigelb vom Eiweiss trennen. Eigelb, Zucker, geriebene Schokolade, Baumnüsse, Salz und Rotwein dazu mischen und gut verrühren. Abgeriebene Orangenschale begeben, Mehl und Backpulver dazusieben und alles gut vermengen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und unterziehen. Die Masse in eine Gugelhopfform füllen und etwa 1 Stunde auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 175 Grad backen.

Rezept aus dem Buch

Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen BACKEN

