



Burgunder Königskuchen



> **Zutaten:**

160 g Butter	1 TL Backpulver
130 g Zucker	½ TL Zimt
3 Eier	1 TL Kakao
30 g Zucker	65 g fein gehackte Bitterkuvertüre
160 ml Burgunder Rotwein	etwas Kirscheegee
160 g Mehl	150 g Puderzucker

> **Flexi@Royal - Lüneburg**

EUR 19,90

> **Zubereitung:**



Butter mit 130 g Zucker und Zimt schaumig rühren. Eier und die 30 g Zucker ebenfalls schaumig schlagen und abwechselnd mit der Eiermasse Mehl, Backpulver, Kuvertüre, Kakao und 135 ml Rotwein unter die Buttermasse ziehen. Teig in die Lüneburg-Form geben. Kuchen zunächst für ca. 15 Min. bei 180°C backen, dann weitere 35 Min. bei 160°C fertig backen. Nach dem Backen Kuchen erst in der Form auskühlen lassen und dann aus der Form entnehmen.

Glaser: Ausgekühlten Kuchen zunächst mit heißem Kirscheegee bepinseln. 150 g Puderzucker und ca. 25 ml Rotwein vermengen und die Glaser mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen. Stellen Sie den Kuchen für die Glaser auf ein Kuchengitter.

Tipp: Wenn mal kein passender Burgunder Rotwein zur Hand ist, so bin ich mir sicher, werden die Burgunderkönige gern ein Auge zudrücken. Für Kinder einfach roten Traubensaft verwenden.

> **Flexi@Royal - Die Welfenformen Lüneburg**

Backen in Perfektion - 100% flexibles Platin-Silikon für beste Backergebnisse.

- Maximale Antihaftwirkung durch 100% Platin-Silikon.
- Temperaturbeständig: -60°C bis 260°C.
- Mikrowelleneignung.
- Spülmaschinenfest.
- Unverwüstlich (15 Jahre Garantie).
- Lebensmittelecht.
- Geeignet für Allergiker.
- Obstsäurebeständig.

