

Rotweinschnitten – herrlicher Dessertgenuss für besondere Tage

Wein wird schon seit ca. 8000 Jahren kultiviert. Vor knapp 2000 Jahren brachten die Römer den Weinanbau nach Frankreich, in die Schweiz und später auch nach Deutschland. Obwohl Wein aus nahezu allen Früchten sowie Honig und Reis gewonnen werden kann, darf sich nur der Wein aus der Traube „Wein“ nennen. Alle anderen „Weine“ müssen den Zusatz der Frucht tragen, wie zum Beispiel „Kirschwein“ oder „Apfelwein“. Jedes weinproduzierende Land hat für seine Weine verschiedene Weinhandel- Qualitätsstufen, so dass auch ein Laie grob abschätzen kann, welche Qualität er gerade trinkt.

Unterschiedliche Rebsorten, Lagen und Jahrgänge machen den Weingenuss immer wieder zu einem neuen aufregenden Erlebnis. Gerade rote, schwere, tanninreiche Weine aus dem Bordeaux sind für den Weinkenner ein teures, aber himmlisches Geschmackserlebnis. Die berühmten Weine aus dem Bordeaux und dem Burgund, aus Italien, Spanien, wie auch die „neuen Weine“ aus Kalifornien, Australien und Südamerika werden, wie die grossen Rieslingweine aus Deutschland und Österreich, in alle Welt verkauft.



Das braucht es für 1 rechteckiges Backblech:

- 150 g Kochbutter
- 1,5 dl Rotwein, bspw. Hallauer Blauburgunder
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 250 g Weissmehl
- 1 Beutelchen Vanillezucker
- 1 Beutelchen Backpulver
- 1 TL Kakaopulver, bspw. Suchard Express
- 150 g Schokoladenstreusel



So wird es gebacken:

(Vorbereitung ca. 10 Min. / Zubereitung ca. 1/2 Std.)

1. Ein rechteckiges Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Die Butter in einem Pfännchen flüssig werden lassen, dann zusammen mit dem Rotwein und den Eiern in eine Schüssel geben und gut verrühren.
3. Jetzt nach und nach auch die restlichen Zutaten gut daruntermischen.
4. Nun den flüssigen Teig gleichmässig in das vorbereitete Backblech giessen.
5. Das Backblech vorsichtig in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und für 20-25 Minuten backen.
6. Das Backgut anschliessend mitsamt dem Papier auf ein Auskühlgitter legen und komplett auskühlen lassen. (TIPP: Wer kein so grosses Gitter hat, kann dazu auch den Backofenrost verwenden.)
7. Zum Schluss wird das Backgut in Quadrate geschnitten, auf einer Kuchenplatte angerichtet und serviert.



Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Strohwein, Blanc de Noir, Trasadigen AOC: Dieser Strohwein besticht durch intensive Noten von hellen und roten Früchten (Quitten, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren). Die Intensität setzt sich auf der Zunge fort und überrascht durch lang anhaltende Präsenz im Gaumen mit erfrischendem Säurespiel. Die Trauben wurden als Spätlese-Trauben mit 95° Oechsle geerntet, von Hand abgebeert, auf Strohmatten gelegt und auf 190° Oechsle eingetrocknet und später abgefüllt mit einem Restzuckeranteil von ca. 210 g/l. Ein herrlich süsser Dessert-Wein für puren Genuss. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

