

# REZEPTE

## ROTWEINKUCHEN MIT ORANGEN OLIVENÖL UND PINIENKERNEN

### ZUTATEN:

(FÜR EINE 24 CM SPRINGFORM ODER ALS BLECHKUCHEN)

### FÜR DEN TEIG:

180 g Orangen Olivenöl (\*Patrizia Produkt)

200 g brauner Zucker

4 Eier

1 TL Zimt

2 TL Dolce far niente, Schokoladengewürz (\*Patrizia Produkt)

Eine Prise feines Meersalz

125 ml Rotwein (oder Glühwein)

150 g Mehl

2 TL Backpulver

70 g Speisestärke

70 g Mandeln, gemahlen

### FÜR DIE GLASUR:

150 g Puderzucker

5 TL Rotwein

Pinienkerne nach Gusto



# REZEPTE

## ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf ca. 170 Grad Ober -/ Unterhitze vorheizen. Das *Orangen Olivenöl* mit dem Zucker verrühren. Die Eier einzeln und nacheinander hinzufügen.

Das Mehl sieben und mit dem Zimt, dem *dolce far niente*, der Stärke, dem Meersalz und dem Backpulver vermengen. Die Mehlmischung dann unter Rühren abwechselnd mit dem Rotwein zu dem Olivenöl und Zucker geben. Dann die Mandeln untermischen.

Gebe den Teig in eine gefettete und mit etwas Mehl ausgestäubte Backform und schiebe diese auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen. Nach ca. 35 - 40 Minuten Backzeit eine Holzstäbchenprobe machen.

Wenn kein Teig mehr an dem Holzstäbchen kleben bleibt ist der Rotweinkuchen fertig und kann auf einem Rost auskühlen.

Die Pinienkerne kurz in der Pfanne oder im Backofen leicht goldbraun anrösten.

Den Puderzucker mit dem Rotwein glatt rühren und als Glasur über den Kuchen geben.

Dann nach Gusto die gerösteten Pinienkerne darüber streuen.

Frohes Backen und Buon appetito

## EURE PATRIZIA

\*PATRIZIA PRODUKTE FINDEST DU BEI [WWW.PATRIZIA.DE](http://WWW.PATRIZIA.DE)

ODER STELLE EINE INDIVIDUELLE ANFRAGE UNTER [INFO@PATRIZIA.DE](mailto:INFO@PATRIZIA.DE)