

## **Rotweinkuchen auf Sabayon-Walnuss-Eis**

### Rezept für 12 Personen

Für den Teig:

- \*500 g Butter
- \*500 g Zucker
- \*1 Orangenabrieb
- \*8 Eier
- \*500 g Mehl
- \*30 g Kakao
- \*30 g Zimt
- \*30 g Vanillezucker
- \*20 g Backpulver
- \*3/8 L Rotwein
- \*500 g Kuvertüre zartbitter
- \*Minzeblättchen

Für die Sabayon:

- \*1/8 L Weißwein
- \*8 Eigelb
- \*150 g Zucker

### Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, den Zucker hinzugeben und auf mittlerer Stufe weiter rühren dann die Eier, das Mehl und alle weiteren Zutaten zugeben . Backen bei 160 grad für 40 min.

Inzwischen die Kuvertüre in eine Schüssel geben, über einem Wasserbad zerlassen und warm halten.

Für die Zubereitung der Sabayon, die Eier trennen, den Weißwein und Zucker zugeben und über dem Wasserbad (bei ca 70 grad) schaumig rühren bis zur Rose.

Den Kuchen portionieren, die Sabayon dazugeben, etwas Schokosauce, Walnusseis und Minzeblättchen.

Fertig!