



## Vincotto Kuchen 'Gran Gusto'

*Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben!!*

- 250 g weiche Butter
- 230 g Zucker
- 4 Eier Gr. L *oder* 5 Eier Gr. M
- 1-2 Prisen Salz
- etwas Vanille (Extrakt oder Natur)
- 100 ml Vincotto Himbeer (ich habe den von [Patrizia](#) verwendet)
- 125 g Schmand
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen. Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Nach und nach die Eier untermixen. Jedes mindestens eine halbe Minute! Anschließend das Salz und die Vanille, sowie den Vincotto und den Schmand untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Teig sieben. Mit dem Mixgerät zu einem glatten Teig rühren und in die gut gebutterte Form füllen. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten (bitte vorher Stäbchenprobe machen!) backen. 5 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenteller stürzen und abkühlen lassen.

Für den Guss

- 220 g Puderzucker mit Himbeerpüree verrühren, so dass ein dickflüssiger, rosa Guss entsteht. Den Kuchen damit übergießen.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>