

Rotweinkuchen

für 6 Personen

Zutaten

300 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, 2 Teelöffel Zimt, 4 Teelöffel Backpulver, 2 Teelöffel Kakao, 150 g Schokoladenstreusel, 1 Schokoguß, 125 ml Rotwein

Zubereitung

1. warme Butter in heißer Schüssel schaumig rühren,
2. Zucker, Eier und Gewürze in dieser Reihenfolge dazurühren
3. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Rotwein dazurühren
4. Schokoladenstreusel dazurühren
5. runde Form fetten
6. Bei 180°C etwa 55 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
7. Schokoladenguß über den leicht abgekühlten Kuchen verschmieren



Zeitbedarf

1 Stunde