



Rotweinkuchen

Zutaten:

300 g Zucker
300 g Butter
2 Vanillinzucker
6 Eier
1 ½ TL Zimt
1 ½ TL Kakao
150 g Raspelschokolade
1/8 l Rotwein
300 Mehl
1 Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Alle anderen Zutaten der Reihe nach zufügen und dabei unterrühren.

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen und mit dem Teig befüllen. Bei 175° C Unter-/Oberhitze ca. 1 Stunde backen, nach den ersten 10 Minuten den Teig längs ca. 1 cm tief einritzen.

Der Kuchen eignet sich ideal zum Einfrieren, deshalb wurde auch die Menge für 2 Formen angegeben.