

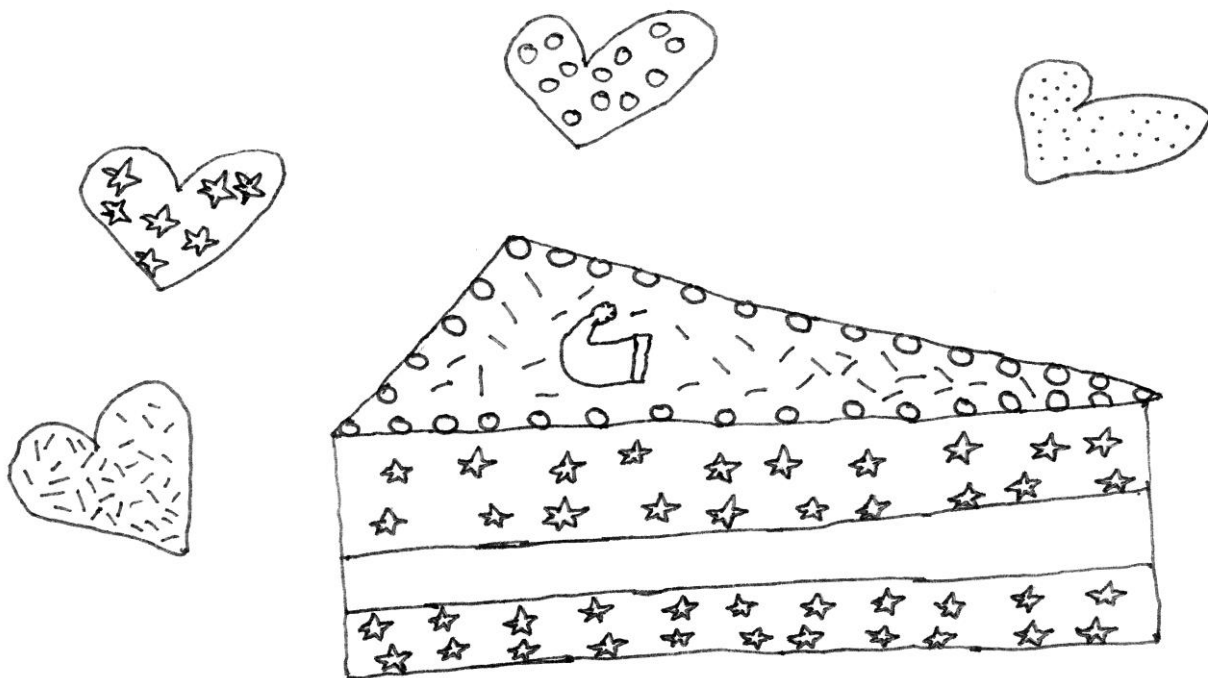
Rotweinkuchen

Zutaten für 2 Kuchen (2 Kastenformen 27 cm x 8 cm):

300 gr. Margarine
 300gr. Zucker
 2 Päckchen Vanillezucker
 6 Eier
 1 ½ Teelöffel Zimt
 1 ½ Teelöffel Kakao
 150gr. Raspelschokolade
 1/8 Liter Rotwein
 300gr. Mehl
 1 Päckchen Backpulver

Fett und Semmelbröseln für die Kuchenformen

- Backofen auf 175° C vorheizen
- Fett, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührstab schaumig schlagen
- Eier nach und nach dazugeben und unterrühren
- Zimt, Kakao, Raspelschokolade und Rotwein dazugeben und unterrühren
- Mehl und Backpulver darüber sieben und alles verrühren
- Die beiden Kastenformen fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- Den Teig auf die beiden Kastenformen verteilen.
- Die beiden Kuchen bei 175° C für 1 Stunden backen,
- nach den ersten 15 Minuten die Oberfläche der Kuchen mittig längs einschneiden.



Das Rezept hätte Familie Quaiser für uns gebacken. DANKE! Illustriert hat es Leonie. Auch DANKE!