

Rotweinkuchen

Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- ½ EL Zimt
- 1 EL Kakaopulver
- 100 g Schokostreusel
- 100 g Mandeln, gemahlen
- ¼ Liter Rotwein

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Kastenform



Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Butter, Zucker & Vanillezucker, Eier schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao, Schokostreusel & gemahlene Mandeln mischen und unterheben.

Den Rotwein nach und nach dazugeben.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform geben und ca. 45 min backen.