

Rotweinkuchen



Zutaten

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1x Vanillezucker
- 200g Margarine
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 250g Mehl
- 1/2 Backpulver
- 140ml Rotwein
- 150g Schokoladenraspeln
- Schokolade (Zartbitter) für die Glasur

Zubereitung

1. Eier schaumig schlagen
2. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter schaumig schlagen
3. Margarine dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren
4. restliche Zutaten nach und nach einrühren
5. Teig in eine Backform geben
6. 40-50 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft backen
7. abkühlen lassen
8. Schokoladenglasur auftragen
9. Guten Appetit ☐