

## Kuchen – „Rotweinkuchen“

### Zutaten sind:

➔	300 gr. Butter
➔	300 gr. Zucker
➔	2 Pck. Vanillezucker
➔	1 ½ TL. Zimt
➔	6 Eier
➔	1 ½ TL. Kakao
➔	1 Pck. Backpulver
➔	300 gr. Mehl
➔	1/8 L Rotwein
➔	150 gr. Schokostreusel
➔	
➔	

### Und so wird es gemacht:

Die Butter schaumig rühren, dann die Eier und den Zucker dazugeben. Auch den Zimt, die Vanillezucker und den Kakao gut schaumig durchrühren. Abwechselnd das mit Backpulver vermischte Mehl und den Rotwein darunter mischen, ebenso die Schokostreusel. Alles sollte gut schaumig gerührt sein – je besser gerührt desto besser der Kuchen. Nach dem Backen den Kuchen mit einem Schokoladen - Guss überziehen.

### Weitere Bemerkungen:

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten

Etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

ca. 45 Minuten bei 175° backen

Gasherd Stufe 2 / Umluft 150° jeweils 45 Minuten

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“