

Rotweinkuchen

Zubereitungs-Zeit ca. 75 -90 Minuten

Zutaten: (für 2 Kuchen)

300 Gramm Butter oder Margarine

300 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

6 Eier

1 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

1 $\frac{1}{2}$ TL Kakao

150 Gramm Raspelschokolade

1/8 L Rotwein

300 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Zimt, Kakao, Raspelschokolade und Rotwein zum Teig geben.
- Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Kastenformen (26cm Länge) einfetten.
- Den Teig einfüllen und glattstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius nebeneinander ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 10 Minuten den Teig in der Mitte einschneiden.

Tipp:

Der Kuchen kann ganz oder in Stücke geschnitten auf Vorrat eingefroren werden. Er hält sich gut verpackt ca. 1 Woche