

Rotweinkuchen

Ein altes Familienrezept aus dem Hause Drägerhof.

Zutaten:

250 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1 Teel. Zimt
1 Teel. Kakao
250 g Mehl
200 g Schokostreusel
1/8 l Rotwein
1 P. Backpulver

So wird's gemacht:

Margarine und Zucker schaumig rühren, nach und nach Eier, Zimt, Kakao und die Schokostreusel zugeben. Rotwein und Mehl gut unterrühren, zum Schluss das Backpulver dazugeben und in eine Kastenform oder Rührkuchenform füllen.

Ca. 60 – 80 Minuten im vorgeheiztem Backofen bei 175° – 200° backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur überziehen.

Mein Tipp:

Der Rotweinkuchen eignet sich sehr gut zum eingefrieren. Natürlich ohne Schokoglasur.