



Rotweinkuchen

Zutaten:

- 200 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Teel Vanillezucker
- 1 Teel Zimt
- 1 Teel Backkakao entölt
- 1 Backpulver
- 250 g Mehl
- 100 g Schokostreusel ersatzweise
- gehackte Nüsse
- 1/8 l Rotwein

Zubereitung:

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach alle Zutaten zugeben und in die evtl. gefettete Stone-ware füllen.

Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze mindestens 1 Stunde backen.

Stäbchenprobe machen



Gutes Gelingen wünscht Iris B. #mirimittliebegemacht