

Rotweinkastenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Margarine, 150 gr Zucker, 3 Eier, 1 Beutel Vanillepulver, 2 Teelöffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt (gestrichen), 200 gr Mehl, 1 Beutel Backpulver, 100 gr Schokostreusel, 0,125 l Rotwein.

Die Vorbereitungen:

Zutaten 5 - 8 in einer separaten Schüssel trocken vermischen.

Die Zubereitung:

Zutaten 1 - 4 nacheinander schön schaumig rühren. Zutaten 4 - 8 auf einmal zugeben und mit dem Rotwein zusammen unterrühren. In eine ausgefettete und mit Gries betreute Form füllen. Backzeit: ca. 50 - 60 Min. (Umluft ca. 160 °)