

Rotweinkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Margarine, 250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 4 Eier, ca 100 ml Rotwein, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Kakao, 3 Esslöffel Schoko-Streusel, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Die Vorbereitungen:

Eine Kastenform ausfetten und auszuckern!!!

Die Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Rührhaken des Mixers gut vermengen. Teig in die vorbereitete Form geben.

Bei 175°C ca. 60-70 Min. abbacken. Evtl. die letzten 10 Min. mit Alu-Folie abdecken.

Stäbchenprobe!!!!!!!!!!

Der Kuchen bleibt sehr lange frisch und saftig.