

Rotweinkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 3 Eier, 2 Esslöffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt + Backpulver, 250 kg Mehl, 250 gr grob gemahlene Haselnüsse, 1 l Rotwein, 100 gr ger. Schokolade nicht zu fein.

Die Zubereitung:

Rührteig bereiten und bei 180 Grad 1 Stunde backen. Hält sich sehr lange feucht. Am Besten einen Tag vor Verzehr backen !!