

# Rotwein-Nußkuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

250 gr Weizenvollkornmehl, 3 Teelöffel Backpulver, 200 gr Honig, 100 gr geraspelte Schokolade, 200 gr gemahlene Haselnüsse, 2 Teelöffel Zimt, 200 gr weiche Butter oder Margarine, 4 Eigelb, 125 ml Rotwein, 4 Eiweiß.

## Die Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Dafür Mehl, Backpulver und Honig in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten darüber geben und mit dem Rührbesen zunächst auf kleinster Schaltstufe verrühren. Erst wenn das Mehl nicht mehr herausstäuben kann, auf der höchsten Schaltstufe alles schnell verrühren. Den Teig nicht zu lange rühren da er sonst zu zäh wird. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Kastenform oder Springform einfetten, den Teig einfüllen und bei 170 Grad (Umlufttherd) ca. 50-60 Minuten backen.