

Rotweinkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter (Margarine), 200 gr Zucker, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt, 125 ml Rotwein, kleiner Schuss Rum, 100 gr Schokostreusel, 4 Eiweiß, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

kleine Springform oder Kastenform einfetten, mit Paniermehl ausstreuen.

Die Zubereitung:

1. 4 Eiweiß zu Schnee schlagen (Extraschüssel)
2. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren,
3. Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt mischen und mit dem Rotwein unterrühren,
4. Rum hinzufügen
5. Schokostreusel und den Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen (Schneebesen)
6. in die gefettete Form geben
7. bei 180° C etwa 40 - 50 Min. backen
8. Puderzucker in Rum auflösen, auch in Zitrone möglich, und damit den noch warmen Kuchen überziehen, Schokostreusel darüber streuen.

Guten Appetit!