Artikel vom 24.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:25 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rotweinkuchen

Rotweinkuchen

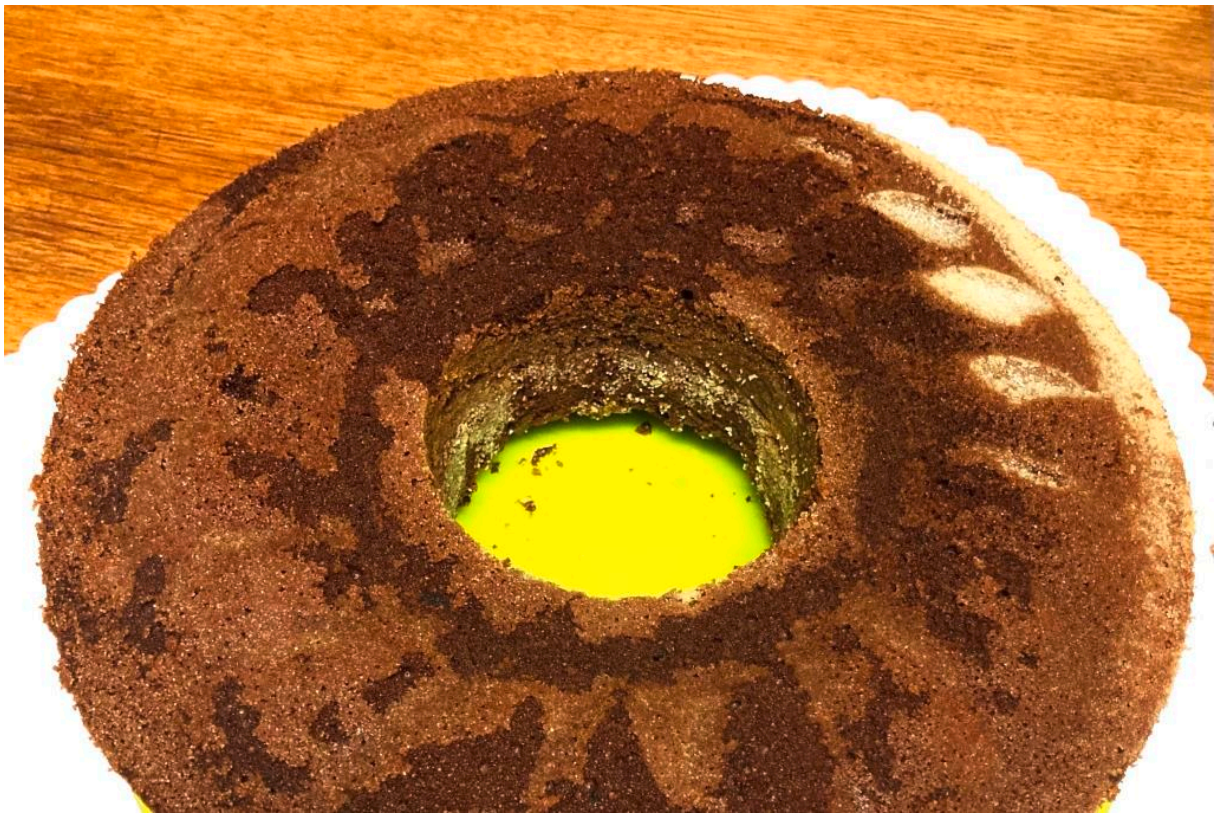


Foto: Marlene Giesen

Zutaten (für 1 Kranzform oder Springform mit Rohrboden Ø 26 bis 28 cm):

300 g Butter,

300 g Zucker,

300 g Mehl,

6 Eier,

2 P Vanillezucker,

1 TL Zimt,

1/8 l Rotwein,

1 ½ Tafeln Zartbitterschokolade.

Außerdem:

Butter und Grieß für die Form.

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Die Form gut buttern und mit Grieß einstreuen. Den Teig in eine Kranzform oder Springform mit Rohrboden füllen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 50 bis 60 Minuten backen. Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen.

Marlene Giesen