

Rotweinkuchen

Unser Lieblingskuchen



Zutaten für 28er Springform:

300g Butter oder Margarine	Butter verrühren und nach und nach
300 g Zucker 2 P Vanillezucker	und
6 Eigelb	unterrühren.
2 Teel Zimt 2 Teel Kakao	zugeben
300g Mehl 1P Backpulver	Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unter den Teig rühren.
100 gehackte Mandeln	Zutaten unterrühren
150 g geriebene Schokolade	
¼ l Rotwein z.B. Dornfelder oder Spätburgunder	
6 Eiweiß	steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
	Bei 150 (Heißluft), 175 °C (Ober- und Unterhitze) Ca. 50 bis 60 Minuten backen
	Den Kuchen nach dem Abkühlen mit einem Schokoladenguss oder einem Puderzuckerguss mit Zitronensaft (so mögen wir ihn am liebsten) überziehen.

Eine Empfehlung vom

Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim www.runkel-weine.de