

Rotweinkuchen II

Zutaten

4	Eier	1 TL	Zimt
200 g	Zucker	1 TL	Kakao
1 Pk.	Vanillezucker		Saft v. einer ½ Zitrone
300 g	Mehl	100 g	Schokoladenstreusel
200 g	Butter, weich	125 ml	Rotwein
1 Pk.	Backpulver	2 EL	Rum

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Backzeit 60 Minuten (200°C, auf 175°C zurückschalten)

1. Man verrührt die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker und gibt nach und nach die Eier zu.
2. Mehl mit Zimt, Kakao und Backpulver mischen und nach und nach abwechselnd mit dem Rotwein dem Zitronensaft und dem Rum unterrühren, am Schluss die Schokoladenstreusel unterheben.
3. In eine gefettete und bemehlte Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene backen. Zwischendurch auf 175°C zurückschalten.