

Rotweinkuchen II

Zutaten

375 g	Mehl	2 EL	Caotina (oder 2 TL Kakao)
300 g	Zucker	150 g	Schokostreusel
2 Pk.	Vanillezucker	300 g	Margarine oder Butter
1 Pk.	Backpulver	5	Eier
2 TL	Zimt	250 ml	Rotwein

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Backzeit 60 Minuten (bei 175°C)

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt und Caotina mischen. In eine Mulde Eier und Butter geben und langsam den Teig von der Mitte aus verrühren. Nach und nach den Rotwein zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Danach noch die Schokostreusel untermischen.
2. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl behandelte Backform geben und 60 Minuten bei 175°C backen.