

Rotweinkuchen „Rehlingerart“

Zutaten:

4 Eier
200g Zucker
250g Mehl
200g Butter
½ Päckchen Backpulver
1 Tl. Zimt
1 Tl. Kakao
100g Schokoraspeln
¼l Rotwein



Zubereitung:

1. Die Butter schaumig rühren.
2. Eier und Zucker zugeben und cremig rühren.
3. Schokoraspeln zugeben.
4. Mehl, Zimt und Kakao löffelweise unterheben.
5. Den Rotwein dazugeben und unterrühren.

Backzeit:

Ca. 60 Minuten bei 175°C