



Ernährung

Aus „Das Backbuch der Ahrtalfrauen“ aus Dernau

Montag, 19.02.2024

Rotweinkuchen

Zutaten:

250 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Backpulver
1 TL Kakao
1 TL Zimt
0,25 l Kirschsafte
175 ml Rotwein
100 g Schokolade

Außerdem:

Kranzbackform
Weiche Butter zum Einfetten.

Zubereitung:

1. Die gesamten Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.
2. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 50 Minuten backen.