

Rotwein - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Schokolade

Zutaten für: 16 Portionen

300	Gramm	Butter
275	Gramm	Zucker
1 1/2	Pack.	Vanillezucker
6		Eier
1	Teel.	Zimt
1 1/2	Essl.	Kakao
180	ml	Rotwein
375	Gramm	Mehl
3/4	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Raspelschokolade
		Butter fuer die Form
		Semmelbroesel fuer die Form

Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier, Zimt und Kakao darunterrühren, den Rotwein einrühren, Backpulver und Mehl unterheben, ebenso die Schokolade. In einer grossen, gebutterten, mit Broeseln ausgestreuten Bundform bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen.