

Rotweinkuchen à la Thomas

Leckerer Rotweinkuchen

Zutaten

250 g Butter
250 g Mehl
250 g Zucker
4 Ei(er)
250 ml Wein rot
1 TL Zimt
1 Pkt. Vanillezucker
1 Pkt. Backpulver
1 ½ EL Kakaopulver
150 g Schokolade in Stückchen

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, dann Eier und Zucker dazugeben. Ebenso Zimt, Vanillezucker und Kakao gut schaumig rühren. Abwechselnd das mit Backpulver vermischte Mehl und den Rotwein daruntertermischen. Zum Schluss die in Stückchen geschnittene Schokolade leicht einrühren und ca. 50 Minuten bei 150° C backen.