



PFÄLZER ROTWEINKUCHEN

Zutaten:

250g weiche Butter
250g Mehl
200g Zucker
4 Eier
1 Paket Backpulver
1 EL Kakao
1 TL Zimt
100g Schokostreusel (Zartbitter)
125ml trockener Rotwein

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Das geht am besten in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer. Die restlichen Zutaten mischen und kurz unterheben. In eine Springform geben und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten im Ofen backen. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen. Er schmeckt sowohl ohne weitere Zutaten, man kann aber auch Puderzucker darüber geben oder ihn mit Schokoladen- oder Rotweinzuckerguss überziehen.