

Rotwein-Kuchen

6	Eier	und
300 g	Zucker*	gut verrühren
300 g	Butter	zerlassen und dazu geben
150 g	Zartb.Schokolade*	reiben und mit
1,5 TL	Kakao*	
1,5 TL	Zimt*	zu der Masse geben
200 g	gem. Haselnüsse oder Mandeln	untermischen
200 g	Mehl	und -
1 Pkch	Weinstein- Backpulver (17-20g)	vermischen und unterrühren
¼ l	Rotwein*	zum Teig geben

Kuchen 1 Stunde bei 170 Grad backen.

Optional für den Guss

100 g Zartb.Schokolade* in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen und über den etwas abgekühlten Kuchen geben.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**