

Rotweinkuchen

Zutaten:

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Päckchen	Vanillezucker
1	Päckchen	Backpulver
250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Schokostreusel
1	Teelöffel	Zimt
3	Teelöffel	Kakao
125	ml	Rotwein

Zubereitung:

- Bei 170° ca. 60 Minuten backen.
- Puderzucker und Rotwein für den Guss mischen

Guten Appetit
Klatschmohnküche