

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Rotweinkuchen

Rotweinkuchen

Zutaten:

250 Gramm Margarine
250 Gramm Zucker
250 Gramm Mehl
200 Gramm Raspelschokolade
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
1/8 Liter Rotwein
4 Teelöffel Kakao
1 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren. In eine Kuchenform geben.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Kuchen etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen eventuell mit einer Schokoglasur überziehen, ansonsten Puderzucker drüberstreuen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/rotweinkuchen>