Rotweinkranz

Zutaten für 1 Kranzform:



Rührteig:
300 g Margarine
200 g Zucker
6 Eier
300 g Mehl
200 g Schokostreusel
1 Teelöffel Zimt
1 gestrichenen Esslöffel Kakao
1 ½ Päckchen Backpulver
200 ml Rotwein

Außerdem:
Fett für die Form
Semmelbrösel
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Margarine schaumig rühren, Zucker und Eier zugeben und so lange rühren, bis eine helle, cremige Masse entstanden ist. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt und dem Kakao mischen und sieben. Die Schokostreusel darunter mischen und abwechselnd mit dem Rotwein einrühren.
Eine Kranzform ausfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig einfüllen.
Alles gleichmäßig glatt streichen.
Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen 60 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen noch 5-10 Minuten in der Form auskühlen lassen, stürzen und vollständig erkalten lassen.
Den Rotweinkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

© lecker-backen.de