



Rotweinkuchen

Zutaten:

320 g Butter (Raumtemperatur)
 330 g Zucker
 5 Eier
 1 Prise Nelkenpulver
 1 Päckchen Vanillezucker
 4 EL Backkakao
 1 TL Zimt

50 g Schokostreusel
 160 ml Rotwein
 330 g Mehl
 1 Päckchen Backpulver

Zum Verzieren: 1 Packung Kuvertüre,
 ¼ Granatapfel Kerne

Zubereitung:

1. Heizt zuerst den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und fettet die Form ein.
2. Schlagen die Butter zusammen mit dem Zucker und den Eiern schaumig.
3. Rührt alle Zutaten bis auf den Rotwein und die Schokostreusel unter.
4. Gebt nach und nach den Rotwein hinzu und hebt zum Schluss die Schokostreusel unter.
5. Den Teig könnt Ihr jetzt in die Form geben und ab damit in den Ofen für ca. 50 Minuten.
6. Sobald der Kuchen abgekühlt ist könnt Ihr ihn noch mit Kuvertüre und ein paar Granatapfelkernen verzieren.