

Rezept des Monats März 2011

## Rotweinkuchen

Rührteig

250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
4 Eier Raumtemperatur  
250 g Mehl  
1 Backpulver  
1/8 l Rotwein  
100 g Schokoraspel  
1 Tl. Zimt  
1 Tl. Kakao

Butter, Zimt und Zucker schaumig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren bis immer wieder eine cremige Masse entstanden ist.

Mehl, Backpulver, Kakao und Schokoraspel vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein unterrühren.  
Den Teig in eine gefettete und melierte Kranzform geben.

180 ° ca. 60 Min. den Ofen nicht vorheizen

10 Min. in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Wenn der Kuchen kalt ca. 150g Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

### Extratipp:

Den Kuchen 1 oder 2 Tage stehen lassen dann wird er immer besser.



Ferienbauernhof „Beim Lehnecker“, Familie Hartsperger  
Lehneck 1 • 84524 Neuötting  
Telefon: 08671 2824 • Fax: 72868  
info@lehneck.de • www.lehneck.de