



## Rotweinkuchen

### Zutaten:

- 150 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 100 ml Rotwein
- 100 g Dinkelmehl 630 oder Weizen 405
- 100 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 2 EL Kakao
- 100 g Schokolade (gerne Reste aus Vollmilch oder Zartbitter)

### Zubereitung:

Den Zucker mit Vanillezucker und Margarine cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, Rotwein zugeben. Alle restlichen Zutaten (außer Schokolade) zum Teig geben. Schokolade mit einem Messer fein hacken und unter den Teig heben. Den Teig in gefettete Kastenform geben und bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 50 Min. backen - Stäbchenprobe machen!



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)