

Rotweinkuchen

Rezept von Jaqueline Immler

Teig:

- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 350 g Mehl
- 4 Eier
- 1 pck Backpulver
- 1 pck Vanillezucker
- $1\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 2 TL Backkakao
- 130 ml Rotwein
- 100 g Schokostreusel

Glasur:

- 80-100 g Puderzucker
- 2-3 TL Zitronensaft
- 2-3 TL Wasser

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und flüssige Butter gut verrühren. Die Eier gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao mischen und mit dem Rotwein in die Teigmasse geben.

Die Schokostreusel unterheben.

Eine Backform ausfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig bei **180° C** auf der

mittleren Schiene **für ca. 60 Minuten backen.**

Glasur:

Puderzucker, Zitronensaft und Wasser (Menge je nach gewünschter Konsistenz) verrühren und auf dem Kuchen verstreichen.