

Rotwein-Kuchen

(Kastenform)



Zutaten:

- 200g Butter
- 125g Vollrohrzucker Mascobado*
- 4 Eier
- 100g Feinherb Schokolade 55% geraspelt*
- 200g Mehl
- 1 TL Zimt, gemahlen*
- 1 TL Kakao*
- 2 TL Backpulver
- 1/8 l Rotwein*

Schokoladenglasur:

- 100g Feinherb Schokolade 55% *
- 70g Butter

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier werden nacheinander darunter gemischt. Mehl, Zimt und Backpulver mischen und darauf die Schaummasse einrühren. Zuletzt werden die geraspelte Schokolade und der Rotwein dazu gegeben. Die Kastenform einfetten und den Teig umfüllen. Backzeit: 200° vorheizen und ca. 45 Minuten backen.

Schokolade mit Butter im Wasserbad auflösen und über den abgekühlten Kuchen gießen

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!