

# Rotweinkuchen

## Zutaten:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 4 P. Vanillezucker
- 250 g Margarine
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Zimt
- 1 TL Rumaroma
- 300-350 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 125 ml Rotwein
- 150 g Schokoraspel
- Puderzucker zum Verzieren

## Zubereitung:

Für eine 30 cm große Kastenform:

- Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter schaumig schlagen. Die Margarine dazugeben und weiter zu einer glatten Masse schlagen. Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und den Teig in die Kastenform füllen.
- Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 50 -55 Minuten backen. Nach 45 Minuten auf 150 Grad reduzieren. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.