

Ein Schokoladen-Rotweinkuchen mit der neuen Kranzform



Abbildung | Dieses Rezept ist eine Rezeptidee einer Anwenderin von Pampered Chef.

Zutaten:

200g Margarine
200g Zucker
4 Eier
100g Zartbitterschokolade (vorab im TM zerkleinern)
2 TL Backkakao
250g Weizenmehl Typ 405
1 P. Backpulver
1/2 TL Zimt
125 g Rotwein

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren 1 Minuten/Stufe 5

Restliche Zutaten hinzufügen und im TM 1 Minute/Stufe 3 glattrühren.

Dein Backofen ist auf 175°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittlerer Einschub vorgeheizt/ ca. 50 Minuten backen/Stäbchenprobe machen.

Nach dem backen bitte den Kuchen 5 Minuten in der Form belassen und dann vorsichtig auf das Abkühlgitter stürzen.

Du kannst deinen Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder so wie ich mit Kuvertüre überziehen und danach noch Schokoraspiel drauf reiben.

Gutes Gelingen 😊

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de