

## 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 Schokoraschel drauf reiben.

Gutes Gelingen 😊

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)