

# Rotweinkuchen

Zutaten | 6 Portionen

250 g	Butter
205 g	Zucker
3	Eier
125 ml	Rotwein
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
150 g	Blockschokolade
1 EL	Butter zum Ausfetten der Kranzform
1 Pkg.	Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 60 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Butter, Zucker, Eier und Rotwein schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver, Kakao nacheinander darunter sieben und zu einem Rührteig verarbeiten.
- Blockschokolade raspeln und unter den Rührteig heben.
- Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen und 60 Minuten bei 180°C backen.
- Nach dem Backen den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker betreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 197 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
796 kcal	47 g	82,6 g	10,2 g	48 mg