

# Rotweinkuchen

## *Zutaten:*

250g Butter  
250g Zucker  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
250g Mehl  
1 Teelöffel Zimt  
2 Teelöffel Kakao  
1/8 l Rotwein  
100g Schokostreusel

## *Zubereitung:*

Butter schaumig rühren.  
Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier in die Butter-Zuckermasse hineinschlagen.  
Das mit Backpulver vermischte Mehl hineinsieben. Kakao, Zimt und Rotwein hinzufügen. Zuletzt Schokostreusel unterheben.

Bei 150° Heißluft 45-60 min backen.

Guten Appetit