



Rotweinkuchen

im Zauberkasten plus

Das brauchst du dafür:

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Dinkelmehl 630
- ½ P. Backpulver
- 1 Tl Kakao
- 100 g Schokoraspel
- 1/8 l Rotwein
- 1 Eßl Zimt

Glasur

- 1 P. Puderzucker
- 1 Würfel Kokosfett (optional, ist für den Glanz)
- 3 EL Rotwein

So wird's gemacht:

- Backofen auf **180 ° C Ober- /Unterhitze** vorheizen.
- Margarine mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Mehl mit Backpulver, Zimt und Kakaopulver vermischen und zum Teig geben.
- Rotwein zugeben und alles gut miteinander verrühren.
- Zuletzt die Schokoraspel hinzugeben und gut verrühren.
- Teig in den gefetteten Zauberkasten füllen und im vorgeheizten Ofen **ca. 60 Min. backen**.
- Danach den Backofen abschalten und den Kuchen 15 – 30 Min. im Ofen noch stehen lassen und dann auf das Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
- Anschließend einmal wenden, sodass die untere Seite (glatte Seite) des Kuchens nach oben zeigt.
- Kokosfett in einem Topf schmelzen und den Puderzucker mit dem Rotwein zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen. Den Guss ca. 30 Min. anziehen lassen.