Rotweinschnitten

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Ofengerichte, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

20 dag Margarine
16 dag Staubzucker
1/2 Pkg. Vanillezucker
Eidotter von 4 Eiern
Schnee von 4 Eiern
Zimt
0,2 L Rotwein
20 dag geriebene Nüsse
32 dag gemischtes Mehl
1 Pkg. Backpulver
20 dag erweichte Schoklade

Zubereitung

Die Margarine, den Staubzucker, den Vanillezucker und die Eidotter schaumig rühren.
Zimt und Rotwein beigeben.
Schnee schlagen und abwechslend mit der Trockenmasse von Nüssen, Mehl, Backpulver und er erweichten Schokolade unterheben.
Backblech mit Backtrennpapier belegen und die Masse glatt aufstreichen.
Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad C backen.

Tip: Man kann den Rotweinkuchen auch mit einer rosa Punsch-Rotweinglasur überziehen!