

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Rotweintorte

(für eine 26er Backform)

Zutaten:

300 g Butter

300 g Zucker

2 Pkt. Vanillinzucker

6 Eier

1/2 TL Zimt

1/2 TL Kakaopulver

150 g Schokoladenraspel

1/8 Liter Rotwein

300 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Fett, für die Formen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Zimt, Kakao, Raspel-Schokolade und Rotwein zum Teig geben. Mehl mit Backpulver vermischen und zur Masse geben. Zu einem glatten Teig vermischen.

Die Backform mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 60 min backen.

Auf den gebackenen Kuchen das Tortenbild legen, den Rand garnieren und den Kuchen präsentieren.