

Weinkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr weiche Butter, 250 gr Zucker, 4 Eier, 100 gr Schokoladenstreusel oder geriebene Schokolade, 3 Esslöffel Kakaopulver (z.B. von Nesquick), 1 Teelöffel Zimt, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Weißwein.

Die Vorbereitungen:

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Backofen/Heißluft auf 160° C vorheizen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 3 Minuten mit dem Mixer verrühren.

Dann in die vorbereitete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Minuten backen.