

Schokoladen-Rotweinkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Butter oder Margarine, 300 gr Zucker, 5 Eier, 1 Prise Salz, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Zimt, 1 Esslöffel Kakaopulver, 375 gr Mehl, 1 Päckchen Bckpulver, 0,125 l Rotwein, 150 gr Schokostreusel, 0,5 Aprikosenmarmelade, 100 gr Schokoladenguss (Kuvertüre), 1 Beutel gehackte Pistazien (z.B. von Schwartau).

Die Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten (mit Ausnahme der letzten drei) einen Rührteig bereiten. Den Teig in eine besonders große (!!) Kranzform füllen bzw. etwas Teig in einer kleineren Form abbacken. Backzeit: E-Herd, untere Schubleiste, 60 min bei 180°C. Nach dem Erkalten den Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen, dann mit 100 g Schokoladenguss beziehen und mit gehackten Pistazien bestreuen.