

# Weinkuchen



Man kann alle Weinsorten nehmen, egal ob rot, weiß oder rosé. Der Wein sollte nur nicht zu trocken sein.

## **Zutaten:**

**300 g Zucker**

**300 g Mehl**

**400 g Butter**

**6 Eier**

**2 Pk Vanillezucker**

**1 Pk Backpulver**

**1,5 TL Kakaopulver**

**1,5 TL Zimt**

**1/8 l Wein**

**150 g Schokostreusel**

## **Backzeit ca 50 min bei 175 C Grad**

Wie bei allen Rührkuchen zuerst den Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig rühren. Danach die Butter und dann alle anderen Zutaten hinzufügen. Zum Schluss die Schokostreusel und den Wein. Dank der vielen Eier und der Butter wird es ein sehr luftiger und schaumiger Teig.

In der runden Form wird der Kuchen am besten. Man kann ihn auch noch mit einem Schokoguß überziehen, für meinen Geschmack ist er dann aber zu gehaltvoll.