

# Rotweinkuchen



## Zutaten:

### Masse

4 Eigelb  
4 Eiweiss  
250 gr. Zucker  
250 gr. Margarine  
250 gr. Mehl  
1 Teel. Zimmt  
1 Teel. Kakao  
1 Teel. Backpulver  
1.25 dl Rotwein  
100 gr. Schokostreusel

**Backzeit: 55 Minuten**

**Elektroherd:**

**Umluft: 175 Grad**

### Verzierung

Schokoglasur Mandel



1



2



3

1-3. Eigelb, Zucker schaumig rühren. Margarine in die Masse einrühren. Nun werden die restlichen Zutaten beigelegt.

Eiweiss schaumig schlagen und unter die Masse heben. Alles in eine Backform geben.



4



5

4-5. Wenn der Kuchen abgekühlt ist wird dieser mit einer Schokoglasur überzogen. Am besten eignet sich eine Helle Mandelglasur.