

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://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.**