

Mini-Rotweinkuchen

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Zimt
1 TL Kakao
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Rotwein
100 g Schokostreusel



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Butter, Zucker und Eier schaumig miteinander verrühren.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 5**)

Alle übrigen Zutaten einrühren.
(im TM: **30 Sek./Stufe 4**)

Teig in die 4 Mulden der Mini-Kastenform gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene bei **180 Grad** Ober/Unterhitze
ca. **45-50 min.** backen. Stäbchenprobe machen.

Abgekühlt mit Schokoguss bestreichen oder mit Puderzucker aus dem Streuifix
bestreuen.