



# Rotwein-Haselnuss-Kuchen

\* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther-Mühle

## Zutaten:

250 g	Margarine
6	Eier
220 g	Roh-Rohr-Zucker*
1 EL	Vanillezucker*
1 TL	Zimt
1 EL	Kakaopulver
200 g	Dinkelvollkornmehl*
50 g	Speisestärke
½ P.	Weinsteinbackpulver*
150 g	Haselnüsse*
150 g	Schokoladenraspel, zartbitter
150 ml	Rotwein
1 EL	Rum
	gemahlene Haselnüsse für die Form

## Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze). Eine Springform ausfetten und mit gemahlene Haselnüssen bestreuen. Weiche Margarine, Eier, Zucker, Vanillezucker zu einer sehr schaumigen Masse rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zimt, Kakaopulver, gemahlene Haselnüsse und Raspelschokolade vermischen und unterrühren. Den Rotwein und Rum langsam dazugießen und zu einem cremigen Teig weiterrühren. Anschließend in die Form füllen und 50 Min. backen. Dann den Ofen ausschalten, den Kuchen 15 Min. ruhen lassen. Danach die Backofentüre öffnen und den Kuchen weitere 10 Min. stehen lassen. Die Springform aus dem Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

