

Gewürzkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Bio-Rohrohrzucker*
4 Eier
250 g Bio-Dinkelmehl hell*
1 Päckchen Bio-Weinsteinbackpulver*
1 Teelöffel Zimt gemahlen
100 g Blockschokolade
1/8 l Rotwein

Zubereitung:

Die Blockschokolade fein reiben. Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren, Bio-Rohrohrzucker und Eier dazugeben und eine schöne schaumige Masse herstellen. Das Bio-Dinkelmehl mit Weinsteinbackpulver und dem Zimt vermischen und dazugeben. Blockschokolade und Rotwein als letztes unterrühren.

Den Rührteig in eine gefettete und mit Bio-Dinkelsemmelbrösel eingestreute Guglhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Viele Freude beim Backen
wünscht das Mühlenteam



* die mit Stern gekennzeichneten Zutaten gibt's
auf der Gailertsreuther Mühle