

Adventskuchen

für 1 Kuchen

Zutaten:

200g Margarine
 200g Zucker
 1 Pck. Vanillinzucker
 250g Mehl
 4 Eier
 125ml Wein, rot (*alternativ: Traubensaft*)
 100g Schokoladenraspel
 1 Pck. Backpulver
 1 TL Zimt
 1 TL Backkakao

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Die Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern schaumig schlagen.
2. Nach und nach das Mehl und das Backpulver unterrühren.
3. Rotwein, Schokoladenraspel, Zimt und Kakao hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verarbeiten.
4. Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform füllen und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen.
5. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Dieses Rezept passt sehr gut in die Adventszeit und ist dabei noch schnell gemacht. Eine Gugelhupfform ist nicht unbedingt notwendig. Man kann auch eine Kastenform oder Springform verwenden. Selbst Muffins lassen sich aus diesem Rezept zaubern. Allerdings brauchen dann die Muffins nur 25 Minuten Backzeit.

Guten Appetit