Zimt-Rotwein-Schokokuchen

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Garzeit: 2 Min. 350 Watt; 10 Min. 550 Watt; und 3 Min. Ruhezeit

Tutaten:
Für den Teig:
125 gr. Butter
2-3 St. Eier
50 gr. Puderzucker
2 EL Vanillezucker
100 gr. Mehl
1 TL Backpulver
25 gr. Kakaopulver
1 TL Zimt gem.
75 ml Rotwein

Zum Einfetten der MicroKanne
1 EL Butter
2 EL Paniermehl (Semmelbrösel)

Zubereitung:
Butter in der MicroKanne (MicroCook) bei 350 Watt 1-2Min. schmelzen.Eier und Zucker, Vanillezucker und flüssige Butter in einer Schüssel verrühren,bis sich der Zucker gelöst hat. Die übrigen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Die MicroKanne mit der Butter einfetten und den Semmelbröseln ausstreuen. Die Teigmasse in die Kanne ein füllen und glatt streichen.
Den Kuchen nun, mit offenem Deckel, in der Mikrowelle bei 550 Watt für 10 Min. garen. Weitere 3 -5 Min. stehen (ruhen) lassen.
Aus der MicroKanne auf einen Teller oder Platte stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tip:
sehr lecker mit Frücjten aus dem Rumtopf!

Historie:
8.2. 2018 Altweiberfastnach in Berlin beim http://thueringer-aus-apolda.de/.

Kochen mit Tupperware Produkte
Essen und Mehr

From:
http://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
http://www.ddws.de/tupper:rotwein-schokokuchen

Last update: **25.03.2022 18:16**