

Rotweinkuchen

INGREDIENTS (8 personnes)

- 250 ml de vin rouge
- 250 g de beurre
- 250 g de farine
- 200 g de chocolat en copeaux
- 125 g de sucre
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle

Faire fondre le beurre.

Battre les oeufs avec le sucre.

Ajouter le sucre, la cannelle, le cacao.

Incorporer ensuite la farine et la levure puis le vin.

Râper le chocolat et l'ajouter à la préparation.

Faire cuire 35 min à th 6-7