Rotweinkuchen

Zubereitungszeit:
Eineinviertel Stunden.

Dazu ist zu sagen:
Zuzammenrühren, das war's.

Reicht für 4-6 Personen.

1. **250 g Margarine**, **180 g Zucker**, **4 Eier** — in einer Schüssel schaumig schlagen.
2. **250 g Mehl**, **2 TL Backpulver**, **1 TL Vanillezucker**, **100 g Schokostreusel**, **$\frac{1}{2}$ TL Zimt**, **2 geh.TL Kakao**, **$\frac{1}{8}$ l Rotwein** — dazugeben und alle Zutaten vermengen.
3. Eine **Rührkuchenform** — einfetten.
4. Die Form mit **1 Handvoll Sesam** — ausstreuen.
5. Den Teig — in die Form geben, 60 min bei 180 °C backen.

Schoko-Nusskuchen

Zubereitungszeit:
Eineinviertel Stunden.

Dazu ist zu sagen:
Bittermandelaroma besorgen!

Reicht für 4-6 Personen.

1. **250 g Margarine**, **180 g Zucker**, **4 Eier** — in einer Schüssel schaumig schlagen.
2. **1 Tafel Schokolade** — ganz klein hacken und in die Schüssel dazugeben.
3. **250 g Mehl**, **2 geh.TL Backpulver**, **200 g gemahlene Haselnüsse**, **1 Spritzer Bittermandelaroma**, **1 Becher Milch** — in die Schüssel dazugeben und alle Zutaten vermengen.
4. Eine **Springform** — einfetten, Teig rein, 60 min bei 180 °C backen.