



SCHOKOLADENKUCHEN

KLEMENTINEN UND ROTWEIN

5 Personen | 60MIN | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Heizen Sie den Ofen auf 165°C vor.
- Die Butter schaumig rühren, dann den Zucker hinzufügen und etwa 3 Minuten lang aufschlagen.
- Die Eier, den Wein und anschließend die Vanille dazumischen.
- Den Rest der Zutaten sieben, beifügen und gut verrühren.
- Den Teig in eine gebutterte Backform gießen und 40 Minuten bei 165°C backen.
- Eventuell mit Clementinen Orangenzesten dekorieren und Orangenblüten-Schlagsahne dazu servieren.

Rezept & Foto von @Mzcuisine



Einkaufsliste

ZUTATEN

- 85 g Butter (weich)
- ¾ Tasse brauner Zucker
- ¼ Tasse weißer Zucker
- 1 Ei + 1 Eigelb
- ¾ Tasse Rotwein
- 1 Teelöffel Vanille
- 1 Tasse + 1 Esslöffel Mehl
- ½ Tasse Kakao
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Lebkuchen-Gewürzmischung

Les Janelles

www.les-janelles.com

