



## ROTWEINKUCHEN / RED WINE CAKE

20cm Kastenform / 8 inch loafpan

Zutaten	Ingredients
2 Eier	2 eggs
150g Zucker	1/2 cup sugar
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
100g Butter	1/2 cup butter
1 EL Backkakao	1 tbsp cocoa powder
1/2 TL Zimt	1/2 tsp cinnamon
1/2 TL Rumextrakt	1/2 tsp rum extract
125g Mehl	1 cup flour
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
70ml Rotwein	1/3 cup red wine
75g Schokotropfen	1 cup chocolate chips
optional: rote Lebensmittelfarbe	optional: red food coloring
Puderzucker zum Bestäuben	powdered sugar for dusting

## Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und alle trockenen Zutaten miteinander vermischen
2. Zucker, Butter, Vanilleextrakt und Eier schaumig schlagen und Rotwein und Rum hinzumischen
3. trockene Zutaten und die Schokotropfen unterheben (optional mit ein wenig roter Lebensmittelfarbe dem Rotweinlook nachhelfen) und in eine gefettete Backform geben
4. für circa 40 min (Stäbchenprobe) und nach dem Auskühlen in der Kastenform mit einem großzügigen Schuss Rotwein tränken, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben
5. den restlichen Rotwein trinken — ist nicht schlimm, wenn vor 16 Uhr ist

## Instructions

1. heat oven to 350°F and mix all dry ingredients
2. mix butter, sugar, eggs and vanilla extract until fluffy and add red wine and rum
3. fold in dry ingredients and chocolate chips (dye with red food coloring if you want to) and pour into a greased loafpan
4. bake for about 40 min (insert toothpick), after cooling off soak with a splash of red wine, remove from loaf pan and dust with powdered sugar
5. drink remaining red wine — no biggy if it's before 4PM

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lilly\_in.the.states @lillysgermanbakery**

