

Rezepte von Anita

Rotweinkuchen

Zutaten:

200 g Butter
4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Raspelschokolade
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Kakao
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 Liter Rotwein
Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker schaumig rühren. Raspelschokolade dazugeben.
Zimt, Kakao, Mehl, Backpulver vermischen und unter die Masse rühren.
Zuletzt den Rotwein.
In eine Backform füllen (Durchmesser 26 cm)
Backzeit: 50 Min. bei 180 Grad
Anschließend mit Schokoladenglasur überziehen.

Der Kuchen schmeckt von Tag zu Tag besser und hält gut eine Woche.

Viel Spaß und guten Appetit / bon appétit, Jóétvágyat

Vörösboros torta

Összetevők:

200 g vaj
4 tojás
200 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
100 g reszelt csokoládé
1 teáskanál fahéj
1 teáskanál kakaó
250 g liszt
1 csomag sütőpor
1/8 liter vörösbor
csokoládébevonat

Előkészítés:

A vajat, a cukrot, a tojásokat, a vaníliás cukrot krémesre keverjük. Adjuk hozzá a reszelt csokoládét.
Keverje össze a fahéjat, a kakaót, a lisztet és a sütőport, majd keverje a keverékhez.
Végül adjuk hozzá a vörösbor.

Recettes sans frontières - Rezepte ohne Grenzen - Receptek határoknélkül

Töltsük egy 26 cm átmérőjű sütőformába.

Sütési idő: 50 perc 180 fokon

Ezután csokoládémázzal bevonjuk.

A sütemény minden nap jobb ízű, és egy hétig is eláll.

Jó szórakozást és jó étvágyat

Gâteau au vin rouge

Ingrédients :

- 200 g de beurre
- 4 œufs
- 200 g sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de cacao
- 250 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1/8 litre vin rouge
- Enrobage de chocolat

Préparation :

Battre en crème le beurre, le sucre, les œufs et le sucre vanillé. Ajoutez le chocolat râpé.

Mélangez la cannelle, le cacao, la farine et la levure chimique et incorporez-les au mélange.

Enfin, ajoutez le vin rouge.

Remplir un moule à pâtisserie (diamètre 26 cm).

Temps de cuisson : 50 min. à 180 degrés

Recouvrez ensuite de glaçage au chocolat.

Le gâteau a un goût meilleur chaque jour et pendant une semaine.

Amusez-vous bien et bon appétit !