



FEILER-ARTINGER

RUST AM SEE

Rotweinkuchen

250g Butter
250g Zucker
1Pck. Vanillezucker
4 Eier
250g Mehl
1Pck. Backpulver
1 Tl Zimt
1 1/2 Eßl. Kakaopulver
1/8 - 1/4 l Rotwein (Zweigelt)
150g Zartbitterschokolade in Stückchen

Butter mit Zucker schaumig rühren - Eier dazu - Gewürze -
Mehl und Rotwein abwechselnd einrühren - Schokolade unterheben
Ausgefettete Form (Gugelhupf)
150° C - ca. 50 min. backen



Weingut Feiler-Artinger

Familie Feiler

7071 Rust, Hauptstrasse 3, Österreich, Tel. +43 2685 237, Fax. +22
office@feiler-artinger.at

www.feiler-artinger.at

