

Der Inhalt meiner Motivtorte in Form eines Weinfasses war, wie könnte es auch anders sein, ein Rotweinkuchen. ;-)

750g Zucker

750g Butter

15 Eier

6P. Vanillezucker

1200g Mehl

300g Schokostreusel

300g Nüsse

3 EL Zimt

4 1/2P. Backpulver

Rotwein bis Teig sämig ist

gebacken wird der Kuchen in vier runden Formen bei 180°C ca 50min