

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article2007>



Rotweinkuchen, recette bilingue du gâteau au vin rouge

- Archives du Blog - Année 2012-2013 - Cuisine et tentations -



Publication date: dimanche 1er décembre 2013

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

Hallo alle zusammen !!!

In zwei Monaten, ich habe viele verschiedene Lebensmittel ausprobiert, im Besonderen viele Kuchen... Heute, gebe ich euch das Rezept für einen sehr guten Kuchen : der Rotweinkuchen !!

Du brauchst :

250gr Butter

250gr Zucker

4 große Eier

250gr Mehl

1Pck. Vanillezucker

1Pck Backpulver

1TL Zimt

1TL Kakao

1/8 L Rotwein

Zubereitung :

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, dann Backpulver mit Mehl mischen und mit dem Rotwein unterrühren.

Zuletzt gibt man Zimt und Kakao hinzu.

Form einfetten, mit Mehl bestäuben und Teig einfüllen.

Den elektronischen Herd bei 180°C vorheizen und Kuchen ca. 60min backen.

Dann mit geschmolzer Schokolade überdecken... hmhhh !! Lecker !!

En français :

Gâteau au vin rouge

Ingrédients :

250g de beurre

250g de sucre

4 gros oeufs

250g de farine

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de cacao

1/8 L de vin rouge

Préparation :

Battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les oeufs dans un saladier, puis y incorporer la farine et la levure. Mélanger avec le vin rouge. Enfin, ajouter le cacao et la cannelle.

Beurrer et fariner le moule, puis y verser la pâte.

Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le gâteau environ une heure.

Pour que ce soit encore meilleur (selon moi), faire fondre du chocolat et en napper le gâteau.

Einen guten Appetit !!

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH260/rotweinkuchen-e068d.jpg>]