

Pälzer Rotwoikuche

Ingrédients: 200g de beurre;
250g de farine; 1 paquet de levure chimique; 200g de sucre; 1 paquet de sucre vanillé; 4 œufs; une pincée de sel; 1 c. à café de cannelle; 2 c. à soupe de cacao; 100 g de chocolat râpé (noir), 125ml de vin rouge



Préparation:

1. battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir un mélange moussoux.
2. séparer les œufs, mettre les jaunes dans le saladier.
3. incorporer la cannelle, le cacao, le vin rouge et le chocolat.
4. mélanger la farine et la levure chimique et les incorporer également.
5. battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer.
6. verser la pâte dans un moule à cake beurré et cuire au four à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C) pendant 50 à 60 minutes.
7. recouvrir d'un glaçage au vin rouge ou saupoudrer simplement de sucre glace.

Glaçage au vin rouge : mélanger le sucre glace avec le vin rouge jusqu'à obtenir une consistance lisse, verser délicatement sur le gâteau ou appliquer le glaçage à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.