

## Rotweinkuchen ohne (normalen) Zucker

### Zutaten:

100 g Diät - Zartbitter - Schokolade  
200 g Butter  
200 g Fruchtzucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Zimt (gemahlen)  
1 TL Kakaopulver  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Fläschchen Rum - Backaroma  
50 g Haselnüsse  
125 ml Rotwein



### Zubereitung:

- Die Schokolade fein reiben.
- Butter mit Fruchtzucker cremig rühren.
- Eier einzeln einrühren.
- Das Mehl mit Backpulver vermischen.
- Beides unter die Eiercreme rühren.
- Die restlichen Zutaten nach und nach in den Teig rühren.
- Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Den abgekühlten Kuchen mit etwas Fruchtzucker bestreuen.