

# *Rotwein - Maiskuchen*

250 g Butter	250 g Zucker	5 Eier
1/8 l Rotwein	200 g Blockschokolade (zartbitter)	
1 TL Zimt	250 g Maismehl (fein)	1/2 Päckchen Backpulver

*Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eier zugeben.*

*Rotwein mit Blockschokolade auf kleinster Flamme verflüssigen, etwas abkühlen lassen und zur Schaummasse geben .*

*Zimt und das mit Backpulver gesiebte Maismehl unterrühren .*

*Den Teig in eine gefettete Form füllen .*

*Nach dem Backen den Kuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur überziehen .*

*Backzeit : 45 bis eher 60 Min. bei 175°C.*

*Ergibt 18 Stücke zu je 3,7 g Eiweiß, 17g Fett,*

*33 g Kohlenhydrate (= 2 3/4 BE für Diabetiker),  
310 Kilokalorien, 1300 Kilojoule*