

musik liturgie

Adventskalender 2024

Freitag, 20. Dezember

Zu André Rieus «Chianti Song»

Chiantikuchen



/ kruemelchen

DAUER: 90 MIN.
NIVEAU: EINFACH

1. SCHRITT

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Zimt vermischen und unterrühren. Schokostreusel einrühren und Chianti hinzu geben.

2. SCHRITT

Teig in eine Kastenform füllen und bei 180°C ca. eine Stunde backen.

ZUTATEN (FÜR 12 PORTIONEN)

ALLGEMEIN:

200 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
200 g	Margarine (oder Butter)
125 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 TL	Kakao
½ TL	Zimt
100 g	Schokostreusel
0,13 Liter	(0.13 l Chianti)