

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker

4 Eigelb

300 g Mehl
1 P. Backpulver
1/2 TL Zimt
1/2 TL Kakao
100 g Schokostreusel
100 g Rotwein

4 Eiweiß
1 Prise Salz



Backzeit: 45min

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Die Butter 8-10 Minuten in dem Schlagkessel weißschaumig schlagen. Zucker und Vanillinzucker mischen und unter ständigem Rühren in die cremig geschlagene Butter einrieseln lassen.

Eigelb unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Das mit Backpulver, Zimt und Kakao gemischte Mehl mit dem *Müllermeister* über die Butter-Eier-Masse sieben, Schokostreusel dazugeben und mit dem Wein kurz darunter rühren.

Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen und mit dem *Softliner gross* vorsichtig unter den Teig heben.

Margerite auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star* stellen. Den Rührteig mit dem *Hermelin klein* in die Form füllen, mit dem *Liftboy spitz* glatt streichen und den *Frankfurter-Kranz-Einsatz* in den rohen Teig drücken.

Bei 180° C im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.