



MICHAELA KOLLMEDER  
HEILPRAKTIKERIN

# Weihnachtlicher Mandel - Rotweinkuchen



Foto: Simon Kollmeder

## ZUTATEN

250g Butter  
90g Xylit  
90g Erythrit  
etwas Vanillepulver  
4 Eier  
175g Mandelmehl  
1 P Backpulver  
1 TL Zimt  
1 EL Kakaopulver  
100g geriebene Schokolade  
100g gem. Mandeln  
¼ l Rotwein

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 170 °C vorheizen.

Schokolade grob raspeln. Die Butter mit der Süße, Vanille und Eier schaumig schlagen. Das Mandelmehl mit Backpulver, Backkakao, Zimt, gemahlene Mandeln und den Schokoraspseln vermischen und unter die Butter/Ei Masse rühren. Nach und nach den Rotwein unterrühren. Den Kuchen in eine Backform geben (Gugelhupf oder 26 cm Springform) und für ca. 60 Minuten bei 170 °C backen.

Wer Xylit und/oder Erythrit nicht gut verträgt, kann auch 140g Zucker verwenden