



Glühwein- Schnitten

GR. OFENZAUBERER

Zutaten

Teig

250 g Butter
 125 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 4 Eier
 250 g Mehl
 150 g Schokolade nach Wahl
 2 TL Backpulver
 125 g Glühwein

Glasur

250 g Puderzucker
 4-5 EL Glühwein

Zum Bestreuen:

100 g gehackte Mandeln

So wird's gemacht

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben. Alles mit den Handrührgerät schaumig rühren.

Mehl und Backpulver zum Teig sieben, die Schokolade reiben und hinzugeben und den Glühwein dazugießen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Großen Ofenzauberer einfetten.

Den Teig draufgeben und glatt streichen.

Im Backofen **ca. 25 Min.** backen. Kuchen auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Glühwein glattrühren.

Den Kuchen gleichmäßig damit bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Die Glühweinschnitten trocknen lassen und in 3 x 4 cm große Schnitten schneiden.