

Glühweinschnitten



Zutaten

für 1 Blech

Für den Teig:

250 g weiche Almbutter

170 g Zucker

5 Eier

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Pck Backpulver

1 EL Zimt

2 EL Kakaopulver

1 TL Glühweingewürz

140 ml Glühwein

100 g geraspelte

Zartbitterschokolade

Für den Guss:

350 g Puderzucker

100 ml Glühwein

½ TL Glühweingewürz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Für den Teig den Glühwein zusammen mit dem Glühweingewürz in einen Topf geben und für ca. 2-3 Minuten köcheln lassen. Von der Platte nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Durch ein Sieb gießen, um das Glühweingewürz zu entfernen. In einer Schüssel die weiche Almbutter, zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.
4. Die Eier nacheinander zugeben und gut verrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und das Kakaopulver nach und nach dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den erkalteten Glühwein zugeben und unterrühren.
5. Zum Schluss die Schokoraspel mit einem Schneebesen unterheben. Nun den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für ca. 15-18 Minuten backen.
6. Für die Glasur den Glühwein ebenfalls mit dem Glühweingewürz für 2-3 Minuten köcheln lassen. Von der Platte nehmen und vollständig abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen, um das Glühweingewürz zu entfernen.
7. Den Puderzucker in eine Schüssel geben und zusammen mit dem erkalteten Glühwein glattrühren. Falls die Glasur zu fest ist, noch etwas Glühwein dazugeben.
8. Nun auf den ausgekühlten Kuchen streichen und fest werden lassen.
9. Danach in kleine Quadrate schneiden und nach Belieben verzieren.

Tipp: Statt dem Glühwein kann auch Kinderpunsch verwendet werden. In diesem Fall das Glühweingewürz weglassen und den kalten Kinderpunsch direkt verarbeiten

Viel Spaß beim Nachmachen!