Glühweinkuchen

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (20 Stücke)

» 300 ml Glühwein
» 250g Butter/Margarine
» 175g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 6 Ei(er)
» 300g Mehl
» 1 Pk. Backpulver
» 1/2 TL Zimt
» 100g gemahlene Haselnüsse
» 100g Schokoladensplitter
» 250g Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Teig zubereiten

- Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen
- Eier unterrühren
- Mehl und Backpulver sieben, zum Teig geben
- Zimt, Nüsse und 125 ml Glühwein unterrühren
- Schokosplitter unterheben
- Teig auf ein gefettetes Blech geben
- bei 150°C ca. 25-30 min backen

Guss zubereiten

- Puderzucker sieben
- mit 5-6 EL Glühwein glatt rühren
- Kuchen damit bestreichen
- trocknen lassen

Nährwerte: 330kcal pro Stück

angelegt am: 06.10.2008 Rezept-Nr: 2302

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke