

# 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

## 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

## Rezept-Foto



angelegt am: 06.10.2008

Rezept-Nr: 2302

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