

Liebling im November

Glühweinkuchen

— Rezept für etwa 15 Stücke —

Zutaten:

250 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 gehäufte TL Zimt
3 EL Backkakao
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125 ml Glühwein
100 g Schokotropfen

Für die Glasur:

150 g Puderzucker
etwas Glühwein

Außerdem:

1 Kastenform, 30 cm
Butter für die Form

Den Ofen auf 175° C vorheizen und die Form mit Butter ausfetten.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln unterrühren. Vanillezucker, Zimt und Kakaopulver zufügen. Mehl und Backpulver mischen und hinzusieben. Alles kräftig verrühren. Den Glühwein unterrühren und die Schokotropfen unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Im Ofen

50 – 60 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit etwas Glühwein zu einer streichfähigen Masse vermischen. Auf dem Kuchen verstreichen und trocknen lassen.

30 min | Backzeit: 1 h

Pro Stück ca.: E: 5 g; F: 18 g;
KH: 38 g; 332 kcal (1390 kJ); 3,2 BE

