Glühweinschnitten

Die Glühweinschnitten sind ein treuer Begleiter gerade zur Adventszeit. Ein Rezept das mit wenig Aufwand schnell zubereitet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Teig

150 g	Zartbitterkuvertüre (gehackt)
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Margarine
200 g	Mehl
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Packung	Backpulver
1 TL	Kakao
150 ml	Glühwein

Für den Guss

200 g	Staubzucker
5 EL	Glühwein

Zubereitung

1. Für die **Glühweinschnitten** ein tiefes Backblech (ca.26x38 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Kuvertüre mit einem Messer grob hacken und zur Seite stellen.

3. Anschließend die Margarine zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig mixen. Dabei die Eier einzeln unterrühren.

4. Danach das Mehl (gesiebt) mit dem Lebkuchengewürz, dem Backpulver und dem Kakao vermengen und zusammen mit dem Glühwein unterrühren.

5. Letztendlich die Schokoladenstücke unter den Teig heben.

6. Den Teig nun auf das Blech geben, glattstreichen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher ganz auskühlen.

7. Für den Guss, den Staubzucker mit ca. 4-5 Esslöffeln Glühwein zu einer glatten Sauce anrühren.

8. Diesen gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und vorsichtig mit einer Palette glattstreichen. Den Guss sollte man bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Die Glühwein-Schnitten schmecken auch mit Fruchtglühweinen, wie zum Beispiel mit Kirsch oder Heidelbeer-Geschmack.