Glühweinschnitten vom Blech

Die saftigen Glühweinschnitten vom Blech mit Schokostreuseln und feinem Glühweinguss sind das perfekte Weihnachtskuchen-Rezept für Erwachsene im Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
180 g	brauner Zucker
10 g	Bourbon Vanillezucker
4 Stk.	Eier
100 g	Schokostreusel
250 g	Dinkelmehl (Type 630)
15 g	Backpulver
125 g	Glühwein
	Staubzucker
	Glühwein
Nach Belieben	Schokostreusel (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Glühweinschnitten vom Blech** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter gemeinsam mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren, dabei jedes Ei gut einarbeiten. Dinkelmehl mit Backpulver vermengen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Glühwein portionsweise unter den Teig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss die Schokostreusel vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 45–50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Guss Staubzucker mit so viel Glühwein verrühren, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf den kalten Kuchen streichen und fest werden lassen. Die Glühweinschnitten anschließend nach Wunsch in Rauten, Quadrate oder Dreiecke schneiden und servieren.

Tipp

Zur Deko nach Belieben noch zusätzlich Schokoladenstreuseln über den Glühweinguss streuen.