

**ÜBRIGER
GLÜHWEIN?**

**GLÜHWEIN
SCHNITTE?**

GLÜHWEIN SCHNITTE

Für 8 Personen | Aktive Zeit 15' | Gesamtzeit 45'

Füllung

250g Weiche Butter
150g Zucker
1 Vanillestange
4 Eier
250g Mehl
1 Päckli Backpulver
100g Schokoladenstücke
125 ml Glühwein

Guss

200g Puderzucker
6 EL Glühwein

So wird's gemacht

Für den Rührteig Butter, Zucker, Vanille und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Buttermasse unterheben. Schokolade ebenfalls unterheben. Glühwein dazu giessen und zu einem glatten Teig verrühren.

Der Teig auf einem gefetteten Blech verteilen (kann auch in Auflaufform gegossen werden). Im Vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20-30 min backen und abkühlen lassen.

Für den Guss den Glühwein mit dem Puderzucker glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen



Follow us for more
[@gluehweinwerk.ch](https://www.instagram.com/gluehweinwerk.ch)

