

Glühwein - Schnitten

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Blechkuchen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Schokolade
1/8	Ltr.	Glühwein
250	Gramm	Puderzucker
4-5	Essl.	Glühwein
100	Gramm	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes in einer Schüssel schaumig rühren. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Mehl und Backpulver zur Teigmasse sieben, die Schokolade dazu reiben und den Glühwein dazugießen. Alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf das Blech streichen und mit einem Teigschaber glätten.

Im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 20 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Glühwein glatt rühren. Die Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. 1 Stunde trocknen lassen. Dann in 3 x 4 cm große Schnitten schneiden. Die Glasur hält die lockeren, saftigen Schnitten lange frisch!

Zutaten für etwa 100 Schnitten.

Guten Appetit!