

Glühwein - Spitzen

Kategorien: Kuchen, Plätzchen, Blechkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 35 Stück

80	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Bourbon-Vanillezucker
80	Gramm	Vollmilchkuvertüre
2		Eier
220	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
150	ml	Glühwein

AUSSERDEM

200	Gramm	Zartbitterkuvertüre
100	Gramm	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. Vollmilchkuvertüre reiben und zugeben. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Glühwein unterrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen; den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (Maße ca. 50 x 30 cm) einfüllen und glattstreichen. Ca. 25-30 Minuten backen. Danach die Teigplatte auf ein Küchenbrett stürzen, Backpapier abziehen und Teigplatte auskühlen lassen. Teigplatte zuerst in ein Rechteck (ca. 4 x 8 cm) schneiden, dann Rechtecke diagonal halbieren.

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad auf höchstens 40°C erwärmen (nicht wärmer, sonst wird die Schokolade anschließend grau). Die Spitzen der Teigecken in die Kuvertüre tauchen und nach Belieben mit gehackten Mandeln bestreuen