Artikel vom 19.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gluehweinschnitten

# Glühweinschnitten



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für 20 Stücke):**

Teig:

150 g Vollmilchschokolade

300 g sehr weiche Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 P Vanillezucker

5 Eier

300 g Mehl

1 P Backpulver

2 TL Zimt

150 ml Glühwein

Zuckerguss:

250 g Puderzucker

circa 70 ml Glühwein

50 bis 70 g Mandelstifte

**Zubereitung:**

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Vollmilchschokolade hacken, in einen Topf geben und über Wasserdampf schmelzen. Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel aufschlagen, sodass die Butter heller und fluffiger wird. Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Die leicht abgekühlte aber noch flüssige Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und in zwei bis drei Portionen zur Buttermischung geben und unterrühren, abwechselnd mit dem Glühwein. Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen und 25 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen. Für den Zuckerguss Puderzucker mit Glühwein verrühren, dabei mit weniger Glühwein anfangen und nach und nach zufügen, je nach gewünschter Konsistenz des Gusses. Diesen dann dünn auf dem Kuchen verteilen und mit Mandelstiften verzieren. Wenn der Guss trocken ist, in Stücke schneiden und servieren.

*Nadine Hörster*