

Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Weihnachten

Für:

Verfasst von: Romana Gruber

Zutaten

Teig

250 G	Butter
250 G	Staubzucker
250 G	Mehl glatt (Typ 700)
1 PKG	Backpulver
100 G	geriebene Schokolade
4	Eier
1 PKG	Vanillezucker

1 SCHUSS	Zitronensaft
125 ML	Glühwein

Glasur

CA. 500 G	Staubzucker
5 EL	Glühwein

Zubereitung

Teig

1. Sehr weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
2. Nach und nach die Eier einzeln untermischen.

   Die 4 Eier nicht auf einmal in den Teig geben, da die Masse ansonsten ausflockt!

3. Anschließend die geriebene Schokolade, 1/8 l Glühwein und den Schuss Zitronensaft unter die Masse mischen.
4. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl (gesiebt) mit dem Schneebesen locker unter die Masse mischen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
6. Bei ca. 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

   Stäbchenprobe machen!

Glasur und Fertigstellung

1. Staubzucker mit Glühwein glattrühren, sodass eine schöne dickflüssige Masse entsteht.
2. Den noch lauwarmen Kuchen damit überziehen und trocknen lassen.
3. In kleine Würfel schneiden und genießen.

Wenn man keinen Glühwein verwenden möchte,

kann man natürlich auch einen alkoholfreien Punsch oder Saft nehmen.