

365 DINGE

DIE SIE IN FRANKEN

ERLEBT ODER GEMACHT

HABEN MÜSSEN



Guten Appetit !

GLÜHWEIN SCHNITTEN

Ein Blech // 30 Minuten.

- 250g Butter
 - 125g Zucker
 - 1 P Vanillezucker
 - 4 Eier
 - 250g Mehl
 - 1 P Backpulver
 - 150g Zartbitterschokolade
 - 125ml Punsch // Glühweihn
-
- 250g Puderzucker
 - 4 El Punsch // Glühwein

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und geraspelte Schokolade hinzufügen und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Backpapier auf ein Blech geben. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

Bei 200 Grad 25 Minuten im Backofen backen.

Auskühlen lassen.

Punsch // Glühwein mit Puderzucker verrühren. Den Kuchen damit bestreichen.

Gut eine Stunde trocknen lassen - Dann in Stücke schneiden.