



5. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Glühweinschnitten

### Zutaten:

250 g Margarine, 220 g Zucker, 250 g Mehl  
4 Eier  
1 Pck. Vanillinzucker, 1 Pck. Backpulver  
150 g fein geriebene, dunkle Schokolade  
125 ml Wein (Glühwein)

### Für die Glasur:

5 EL Wein (Glühwein)  
250 g Puderzucker  
120 g geröstete/gehackte Mandeln

### Zubereitung:

Die Margarine schaumig rühren.  
Den Zucker und Vanillinzucker dazugeben und cremig rühren.  
Die Eier und das Mehl mit Backpulver vermischt abwechselnd unterrühren.  
Zuletzt die Schokolade und den Glühwein unterrühren.  
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 25 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen, Mandeln rösten.  
Aus dem Glühwein und dem Puderzucker eine Glasur herstellen  
und über den Kuchen streichen.  
Die Mandeln darüber streuen und den Kuchen  
in Rauten oder Dreiecke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Maja Sucherlan, Dotzlar