

Rezept

# Glühweinstern

Ein Rezept von Glühweinstern, am 21.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Honig	<b>4</b> Eier
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
1/4 TL Zimt	<b>1 TL</b> Kakao
<b>50 g</b> gehackte Mandeln	<b>100 ml</b> Glühwein (ersatzweise Rotwein)
<b>100 g</b> Schokoladenraspel	<b>150 g</b> Puderzucker
3-4 EL Glühwein	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Sternform von 1 l Inhalt (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten und kühl stellen. Die Butter mit Zucker und Honig schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao und Mandeln mischen. Abwechselnd mit dem Glühwein unter die Eimasse rühren. Die Schokorasipel unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Verzierung den Puderzucker mit Glühwein zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Kuchen damit überziehen.