

Rezept

Glühwein-Knusperkuchen

Ein Rezept von Glühwein-Knusperkuchen, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Nussmix	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
250 ml Glühwein	300 g Mehl
1 EL Kakaopulver	1 TL Zimtpulver
1 Pck. Backpulver	150 g Puderzucker
Öl und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (1,2 l Inhalt, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 21 g F, 6 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Nussmix in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer grob zerkleinern. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Glühwein unterrühren. Mehl mit Nüssen, Kakao, Zimt und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 50-55 Min. backen.
2. Puderzucker mit 50 ml Glühwein glatt rühren. Den Guss auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und trocknen lassen.