

Rezept

# Glühwein-Knusperkuchen

Ein Rezept von Glühwein-Knusperkuchen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Nussmix	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>250 ml</b> Glühwein	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>150 g</b> 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.