1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

250 G	Butter
250 G	Staubzucker
250 G	Mehl glatt (Typ 700)
1 PKG	Backpulver
100 G	geriebene Schokolade
4	Eier
1 PKG	Vanillezucker
1 SCHUSS	Zitronensaft
125 ML	Glühwein

Zubereitung

1. Sehr weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
2. Nach und nach die Eier einzeln untermischen.

   Die 4 Eier nicht auf einmal in den Teig geben,
   da die Masse ansonsten ausflockt!
3. Anschließend die geriebene Schokolade,
   1/8 l Glühwein und den Schuss Zitronensaft unter die Masse mischen.
4. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl ,
   gesiebt mit dem Schneebesen locker unter die Masse mischen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
6. Bei ca. 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

   Stäbchenprobe machen!

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Glasur und Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

CA. 500 G	Staubzucker
5 EL	Glühwein

Zubereitung

1. Staubzucker mit Glühwein glatt rühren,
   das eine schöne dickflüssige entsteht.
2. Den noch lauwarmen Kuchen damit überziehen und trocknen lassen.
3. In kleine Würfel schneiden und genießen.