



Schoko-Glühwein-Kuchen

Rezept für eine große oder 2 kleine Guglhupf-Formen:

250g Butter

220g Zucker

4 Eier

1 TL Kakaopulver

1 TL Zimt

100g gehackte Schokolade

250g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Glühwein

Glühweinguss:

200 g Puderzucker

3-4 EL Glühwein

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Zimt, Kakaopulver, gehackte Schokolade und Glühwein hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Guglhupf-Form geben und ca. 45 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen und dann stürzen. Puderzucker mit Glühwein verrühren und dem Kuchen damit bestreichen

