

## Glühweinschnitten

### Zutaten:

für den Teig:

250 Gramm weiche Butter

250 Gramm Mehl

150 Gramm Schokolade

125 Gramm Zucker

1/8l Glühwein

2 Teel. Backpulver

4 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

für die Glasur:

250 Gramm Puderzucker

4 bis 5 Esslöffel Glühwein

zum Bestreuen:

100 Gramm gehackte Mandeln

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren.

Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

Mehl und Backpulver zur Teigmasse sieben, die Schokolade dazureiben und den Glühwein dazugießen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf das Blech streichen und mit dem Teigschaber glätten.

Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) etwa 20 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Glühwein glattrühren. Die Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen. Eine Stunde trocknen lassen. Dann in drei auf vier Zentimeter große Schnitten schneiden.

Eine Variante mit mehr Biss: Ersetzen sie das Mehl durch frisch gemahlene Vollkornmehl.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

### Geeignete Getränke:

coffee

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/gluehweinschnitten>