

thermomix

VORWERK

Glühweinschnitten

TM31

Gesamt: 40min

Zubereitung: 15min

50 Stück

einfach

### Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

### Zutaten

Teig


- 150g Zartbitterschokolade
- 4 Stück Eier
- 180g Zucker
- 1P. Vanillezucker
- 200g Magarine
- 200g Mehl
- 1TL Lebkuchengewürz
- 1P. Backpulver
- 1TL Kakao
- 150g Glühwein

Guss

- 120g Puderzucker
- 25g Glühwein

### Zubereitung

#### Glühweinschnitten

Alle Zutaten des Teiges Schokolade in Stücke ,in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 40 Sek / Stufe 6 verrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech ( ca. 30x40cm) mit Backrahmen geben und bei 180° ca. 20 Min backen.

Guss: Puderzucker und Glühwein im  "Mixtopf geschlossen" 10 Sek/ Stufe 3 verrühren . den kalten Kuchen damit überziehen.

Wenn der Guss fest ist den Kuchen in kleine Schnitten schneiden.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>