

Glühweinkuchen

Zutaten

300 g Mehl
250 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
200 ml Öl
200 ml Glühwein
100 g Schokoraspeln
1 EL Kakao
1 TL Zimt
50 g Mandeln in Stiften
1 EL Lebkuchengewürz
500 g Sauerkirschen

Guss: 200 g Puderzucker, 1 TL Zimt, 4 EL Glühwein

Die Eier mit dem Zucker zu einem cremigen Teig schlagen. Alle Zutaten (bis auf die Kirschen) der cremigen Masse zugeben und weiterhin gut verrühren. Zum Schluss die Kirschen hinzugeben und den fertigen Teig mit einem Löffel nochmals verrühren.

Kuchenblech einfetten und Backofen auf 180 ° C vorheizen. Den Teig auf dem eingefetteten Blech verteilen und bei 180 °C für ca. 20 - 25 min. backen. Kuchen abkühlen lassen.

Zutaten für den Guss verrühren und auf dem Kuchen mittels Pinsel verteilen. Nochmals den Kuchen abkühlen/ruhen lassen.

(Rezept aus dem Internet von Kochbar)