

Glühweindreispitze

Zutaten

Glühwein

250 ml	Rotwein
1/2	Zitrone (Saft & Schale)
1/2	Orange (Saft & Schale)
40 g	Zucker
3	Gewürznelken
1/2	Zimtstange

Teig

250 g	Butter (weich)
250 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
4	Eier
150 g	Halbbitter-Kuvertüre (fein gerieben)
250 g	Mehl
1 Pk.	Backpulver
125 ml	Glühwein

Glasur & zum Bestreuen

200 g	Puderzucker
4 – 5 EL	Glühwein
120 g	Mandeln (gehackt & geröstet)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Backzeit ca. 15-20 Minuten (200°C)

1. Die Zutaten für den Glühwein in einen Topf geben. Erhitzen, aber nicht kochen, und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Kaffee- oder Teefilterpapier gießen und die Mengen für den Teig und die Glasur abmessen.
2. Für den Teig die Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Ein Ei nach dem andren zugeben und weiter schaumig rühren.
3. Nach und nach die geriebene Kuvertüre, Mehl, Backpulver und den Glühwein unterrühren. Den Teig so lange rühren, bis die Masse luftig ist.
4. Das Backblech oder die Saftpfanne des Backofens mit Backpapier belegen und den Teig bis zu $\frac{3}{4}$ der Randhöhe darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten (Garprobe mit Holzstäbchen machen) auf der mittleren Schiene backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.
5. Für die Glasur den Glühwein und den gesiebten Puderzucker verrühren. Auf die Oberfläche des Kuchens streichen und die gehackten Mandeln darüber streuen. Die Glasur trocknen lassen.
6. Den Kuchen zuerst in Streifen, dann in Dreiecke schneiden. Mit Klarsichtfolie abgedeckt oder in einer Gebäckdose aufbewahren.

Ideal ist es den Kuchen auf dem Backblech lassen, mit Klarsichtfolie abzudecken und bei Bedarf zu schneiden. Die Glühweindreispitze trocknen dadurch nicht so schnell aus.