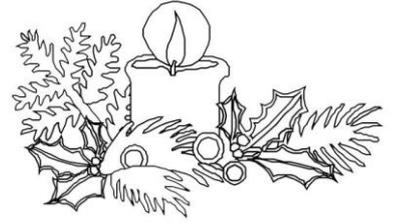


glutenfreie Glühweinspitzen

Teig:

- 250 g Butter
- 2 EL Vanillinzucker
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g geraspelte Kuvertüre
- 250 g glutenfreies Mehl (z.B. Mix C Kuchen und Kekse von Schär)
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Glühwein/Kinderpunsch



Glasur:

- 4 - 5 EL Glühwein/Kinderpunsch
- 200 g Puderzucker

zum Bestreuen:

- 120 g gehackte, geröstete Mandeln

Zubereitung:

Butter, Vanillinzucker und Zucker mit den Schneebesen eines elektrischen Handrührgerätes schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen zugeben und weiter schaumig schlagen.

Nach und nach die Kuvertüre, das gesiebte Mehl, das Backpulver und den Glühwein ganz langsam unterrühren. Den Teig so langeiterrühren, bis die Masse luftig ist.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen. Die Glühweinspitzen sind fertig, wenn sich eine zarte Kruste gebildet hat und die Oberfläche bei vorsichtiger Berührung leicht federt. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Für die Glasur den Glühwein und den gesiebten Puderzucker miteinander verrühren. Die Glasur auf die Oberfläche des Kuchens streichen und die Mandeln darüberstreuen. Die Glasur trocknen lassen; den Kuchen zuerst in Streifen, dann in Rauten schneiden.

Fertig sind die Glühweinspitzen!