

Nougat-Glühwein-Schnitten

150 g Nougatschokolade
4 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Butter
200 g Mehl
2 TL Lebkuchengewürz
1 Pck. Backpulver
1 TL Backkakao
150 g Glühwein

Guss:
200 g Puderzucker
45 g Glühwein



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Schokolade in kleine Stückchen brechen und mit allen übrigen Zutaten im Thermomix verrühren.
(im TM: 40 sek./Stufe 6)

Ohne Thermomix: Schokolade zerkleinern und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Den Teig in den gefetteten großen Ofenzauberer verteilen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 25-30 min. backen.

Kuchen anschließend komplett abkühlen lassen.

Aus Glühwein und Puderzucker eine Glasur rühren und über den erkalteten Kuchen verstreichen.