



## Glühweinschnitten

### Zutaten:

250 g Margarine  
150 g Schokoraspeln  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1/8 l Glühwein

### Für die Glasur:

250 g Puderzucker  
4 EL Glühwein oder Kinderpunsch  
100 g gehackte Mandeln

### Zubereitung:

1. alle Zutaten zu einem Teig verrühren
2. Teig auf einem Blech verteilen
3. bei 160° C etwa 20 Minuten backen

Puderzucker mit dem Glühwein vermengen und auf dem Kuchen verteilen.  
Mandeln auf die noch nasse Glasur streuen.

Fertig sind die Glühweinschnitten!