

GLÜHWEINKUCHEN

Zutaten
(für 10 Porzellanförmchen,
8 – 10 cm Durchmesser,
alternativ Papierbackförmchen)
Rührteig:
130 ml Albaöl (120 g)
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
50 g zartbittere Schokolade
1 TL Lebkuchengewürz
4 Tropfen Rumaroma
2 EL Glühwein
Glasur:
100 g Puderzucker
etwa 2 – 4 EL Glühwein

Zubereitung
Albaöl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) cremig rühren. Nach und nach die Eier unter Rühren hinzufügen und auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter den Teig mengen. Zum Schluss die geriebene Schokolade, das Lebkuchengewürz, Rumaroma und Glühwein unterrühren.
Den Teig in mit Albaöl gefettete Porzellanförmchen füllen und glatt streichen.
Backen: ca. 25 – 30 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Nach dem Backen die Küchlein noch 5 Minuten ruhen lassen, dann herauslösen und erkalten lassen.
Den Puderzucker sieben, mit Glühwein zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und über die Törtchen streichen. Die Glasur fest werden lassen und frisch verzehren.

Tipp
Soll der Kuchen länger frisch bleiben, so kann man den Teig auch in einer Kastenform (etwa 30 cm) in ca. 50 – 60 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Nährwertinformation für ein Stück:
345 kcal | 16 g Fett | 5 g Eiweiß | 44 g Kohlenhydrate | 95 mg Cholesterin

Albaöl®