

Glühwein-/Punsch-/Rotweinkuchen

Zutaten:

250 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
100 g Schokostreusel
1 Eßlöffel Kakaopulver
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier
1/8 l Glühwein/Rotwein/Kinderpunsch
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz



Zubereitung:

alle Zutaten mit einander verrühren und bei 160 ° Grad Celsius im vorgeheizten Backofen bei Heißluft ca. 45 Minuten backen (als Muffins nur 30 Minuten backen)

mit Nussglasur/Schokoladenglasur (Kuvertüre) oder Glasur aus Glühwein/Rotwein und Puderzucker bestreichen und dekorieren