

Kleine Glühweinschnitten

Zutaten für ca. 100 Stück:

250g weiche Butter	250g Mehl	275g Puderzucker
125g Zucker	2 TL Backpulver	1-2 TL Zitronensaft
1 Päck. Vanillin-Zucker	150g Zartb.-Schokolade	Fett für das Blech
4 Eier (Größe M)	125 ml + 5 EL Glühwein	Zuckerperlen zum Verzieren

1. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Schokolade hacken und ebenfalls unterheben. 125 ml Glühwein dazugießen und zu einem glatten Teig verrühren. Gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech (32 x 39cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

2. 200g Puderzucker mit 5 EL Glühwein glatt rühren. Den Guss gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und fest werden lassen.

3. 75g Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Guss in eine Papierspritztüte füllen. Teig in ca. 100 kleine Schnittchen teilen. Schnittchen mit weißem Guss und Zuckerperlen verzieren.

Zubereitungsdauer: ca. 50 Minuten
Pro Stück ca. 60 kcal. →
egal – Hauptsache LECKER