

GLÜHWEINKUCHEN

ZUTATEN

für 3-4 Stück

2 EL Haselnüsse
1 Ei
8 EL Weizenmehl
7 EL Zucker
2 TL Backkakao
½ TL Backpulver
½ TL Zimt
2 EL Rapsöl
8 EL Milch
6 EL Glühwein, weiß

... SO GEHT'S

Haselnüsse grob hacken und mit den übrigen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Teig auf 3 – 4 kleine ofenfeste Gläser oder Tassen aufteilen bis ca. 2 Fingerbreit unter den Rand.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT