

Hofladen

Rezepte



Applbauer

November 2021

Nougat-Glühwein-Schnitten im großen Ofenzauberer von Pampered Chef®

Zubereitung:

Schokolade zerkleinern und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Den Teig in den gefetteten großen Ofenzauberer verteilen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min. backen.

Kuchen anschließend komplett abkühlen lassen.

Aus Glühwein und Puderzucker eine Glasur rühren und über den erkalteten Kuchen verstreichen.

Zutaten:

150 g Nougatschokolade

4 Eier ✓

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Butter ✓

200 g Mehl ✓

2 TL Lebkuchengewürz

1 Pck. Backpulver ✓

1 TL Backkakao ✓

150 g Glühwein

Guss:

200 g Puderzucker

45 g Glühwein

✓ = gibt' hier im Hofladen

Julia Braun

mit freundlicher Unterstützung

STEINOFENKÜCHE
FÜR ZUHAUSE....



PAMPERED CHEF
BERATERIN

KREISSTRASSE 29A, 92339 IRFERSDORF
0170/9658135