Saftiger Glühweinkuchen

Reste von Glühwein, Punsch oder Rotwein können verwendet werden.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Eier	mit
150 g Zucker	zu einer dicken Creme rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
250 g Butter oder Margarine	unterrühren
1 Pck Vanillezucker	
1 gehäufter Teel Zimt	
3 Eßl Kakao	
1 Pck Backpulver	unterrühren
125 ml Glühwein	ebenfalls unterrühren.

250 g Mehl	zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.
100 g Schokostreusel oder Schokotropfen	al letztes in den Teig rühren. Eine Kastenform mit Butter einstreichen, mit Mehl oder Semmelbrösel bestreuen. Anschließend den Teig einfüllen und glatt streichen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	60 Minuten Stäbchenprobe

100 g Puderzucker	mit
ein wenig Glühwein	glatt rühren und den erkalteten Kuchen damit glasieren.