

Punschuchen

Zutaten | 20 Stücke

| | |
|--------|------------------|
| 250 g | Butter |
| 250 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 4 | Eier |
| 250 ml | Punsch |
| 250 g | Weizenmehl |
| 1 Pck. | Backpulver |
| 150 g | Schokoraspeln |
| 80 g | gehackte Mandeln |
| 250 g | Puderzucker |
| 50 ml | Punsch |
| 2 EL | Schokoraspeln |

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Butter und Zucker mit Vanillezucker schaumig rühren.
- Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren.
- 250 ml Punsch ebenfalls untermischen.
- Mehl und Backpulver vermengen und mit den Schokoraspeln unter die Teigmasse heben.
- Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 25 bis 30 Minuten backen.
- Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
- Puderzucker mit 50 ml Punsch glatt rühren, die Mandeln unterheben und über den Kuchen streichen.
- Die Schokoraspeln auf den Zuckerguss streuen.

Tipp:

Der Kinderpunsch kann ggf. auch gegen Glühwein ausgetauscht werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf einem Stück von 89,7 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 338 kcal | 16,1 g | 41,5 g | 4,48 g | 40,9 mg |