Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben

Hexenküche

Glühweinkuchen

Du brauchst noch:
3 Eier
125g Butter
80 ml Glühwein
1 EL Puderzucker

Backanleitung:
1. Eier und Butter schaumig schlagen. Erst die Backmischung unterrühren, dann den Rotwein hinzugeben.

2. Eine Kastenform (18cm) einfetten und bemehlen. Den Teig darin verteilen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Mit einem EL Puderzucker bestäuben