Glühweinspitzen



Zutaten für etwa 35 Stück:
80 g Butter
100 g Zucker
1 Esslöffel Bourbon-Vanillezucker
80 g Vollmilchkuvertüre
2 Eier
220 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
150 ml Glühwein

Außerdem:
200 g Zartbitterkuvertüre
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung:
Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. Vollmilchkuvertüre reiben und zugeben. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Glühwein unterrühren.
Backofen auf 180°C vorheizen; den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (Maße ca. 50 x 30 cm) einfüllen und glatt streichen. Ca. 25-30 Minuten backen. Danach die Teigplatte auf ein Küchenbrett stürzen, Backpapier abziehen und Teigplatte auskühlen lassen. Teigplatte zuerst in ein Rechteck (ca. 4 x 8 cm) schneiden, dann Rechtecke diagonal halbieren.
Zartbitterkuvertüre im Wasserbad auf höchstens 40°C erwärmen (nicht wärmer, sonst wird die Schokolade anschließend grau).
Die Spitzen der Teigecken in die Kuvertüre tauchen und nach Belieben mit gehackten Mandeln bestreuen.