

Süße
Backideen

mit Evelin
und GLOBUS

Rudolph-Küchlein
mit flüssigem Kern
und Glühweinbeeren



GLOBUS



6 Küchlein



1 Stunde

+
16-19 Minuten
Backzeit



mittel

Zutaten Schokoküchlein

200 g	Zartbitterschokolade	120 g	Zucker	etwas Butter und Backkakao (zum Vorbereiten der Förmchen)
		1 Prise	Salz	
125 g	Butter	75 g	Mehl	
4	Eier	1 TL	Zimt	

Zutaten Glühweinbeeren

175 g	TK-Himbeeren (GLOBUS Qualitätsmarke)	175 g	TK-Brombeeren (GLOBUS Qualitätsmarke)	1/2 TL	Zimt
				50 ml	Glühwein oder Kinderpunsch
3 EL	Zucker	1 TL	Speisestärke		

Zutaten Dekoration

6	rote Schokolinsen (Smarties)	12	Mini-Salzbrezel
		12	Zuckeraugen

Online-Backen mit Evelin auf unserem Instagram-Kanal [@globus.de](https://www.instagram.com/globus.de)

*Ich freue mich auf euch,
eure Evelin*

Am 20.11.2022 um 14:30 Uhr live.
Jetzt Zutaten kaufen und live mitbacken! Weitere Infos auf [globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)

