



ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

GEFÜLLTE ROTWEINPLÄTZCHEN

Dieses Rezept hat uns Larissa zur Verfügung gestellt. Wer sich jetzt die Frage stellt, was mit dem restlichen Rotwein geschieht und sich dafür ein bisschen schämt: Diese Frage haben wir uns auch gestellt. Vermutlich kommt er an den nächsten Sonntagsbraten. Oder es gibt ein oder ...



ZUTATEN

FÜR DEN KNETTEIG

- 500 gr Weizenmehl
- ¾ Pck. Backpulver
- 1 großes Ei
- 270 gr Butter kalt und in Stückchen
- 190 gr Zucker
- 6 Esslöffel Rotwein
- 3 Esslöffel Backkakao
- 2 Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz

FÜR FÜLLUNG UND DEKO

- 250 gr Marmelade zB Aprikosen, Johannisbeere oder Kirsche
- 80 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 100 gr Zartbitter-Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen, am besten erst mit den Knethaken der Küchenmaschine, dann kurz mit den Händen nacharbeiten.

Den Teig zu zwei Kugeln formen und in Folie gewickelt mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Eine Kugel aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig portionsweise ausrollen und kleine Kreise ausstechen.

Kekse etwa 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

DEKORATION

Jeweils zwei der Plätzchen mit etwas Marmelade "zusammenkleben". Danach die Ränder mit flüssiger Kuvertüre bepinseln und in einem Schüsselchen mit gemahlene Mandeln und Nüssen wälzen.

Alternativ kann man auch nur die Oberseite bzw. Hälfte der Oberseite mit Kuvertüre bepinseln.