

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Wein- Zimt- Plätzchen

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Mehl 125 g Puderzucker 1 TL gemahlener Zimt 150 g weiche Butter 1 Eigelb 2 EL Weißwein	Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel wiegen und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf kühl stellen.
Den Teig ca. 2mm dünn auswellen und in 1.5 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 160 Grad Heißluft 10 Minuten backen.	
250 g Johannisbeeren-Gelee oder Konfitüre	Die Hälfte der noch warmen Plätzchen bestreichen, je ein unbestrichenes Plätzchen obenauf setzen.
Puderzucker	Die gut abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestreuen. Das Gebäck lässt sich am besten in einer Metalldose aufbewahren.

