

Weihnachtliche Spitzbuben



Zutaten:

Butter-Mürbteig

- 125 g Puderzucker für den Teig
- 250 g kalte Butter, in Flöckchen
- 375 g Mehl
- 2 Eigelb

Ausstecher in Sternform, verschiedene Größen
150 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

125 g Puderzucker, Butter, Mehl und Ei rasch zu einem Mürbteig verkneten und in Folie gewickelt 1 Stunde kühlstellen. Nach der Ruhezeit auf 3 mm Stärke ausrollen. Sterne ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Aus der Hälfte der Sterne aus der Mitte kleine Kreise oder Sterne ausstechen. Falls der Mürbeteig zu weich wird, zwischendurch kurz kaltstellen. Plätzchen bei ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 6 - 8 Min backen. Bitte darauf achten, dass der Rand keine Farbe annimmt. Die noch heißen Oberteile leicht mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Verwenden Sie immer nur Teilmengen des Mürbteigs und belassen den Rest im Kühlschrank. Nach dem Ausstechen jeweils den restlichen Mürbteig mit dem gekühltem Mürbteig verkneten und weiter ausstechen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.

Glühweingelee

Zutaten:

- 100 ml kräftiger Rotwein, z. B. Merlot
- 1 Bio-Orange
- 180 g Gelierzucker 3:1
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken

Zubereitung:

Schale der Orange mit einem Sparschäler abschälen und die Orange auspressen. Alle Zutaten in einen Topf geben und 4 Minuten kochen. Orangenschale und Zimtstange entfernen. Das Glühweingelee noch heiß durch ein Sieb in ein Gefäß gießen und vollständig auskühlen lassen.

Fertigstellen:

Glühweingelee noch einmal erwärmen, gut durchrühren und wieder erkalten lassen. Dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Je einen Klecks Gelee auf das untere Plätzchen (ohne Loch) geben, das obere Plätzchen daraufsetzen und vorsichtig andrücken. Wenn alle Plätzchen zusammengesetzt sind, je einen Tupfen des Gelees in die Mitte der zusammengesetzten Plätzchen setzen.

Fertig :-) Und nun einfach nur genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at