

Altpfälzer - Weingebäck

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|----------------------------------|
| 200 | Gramm | Butter |
| 150 | Gramm | Zucker |
| 2 | | Eigelb |
| 300 | Gramm | Mehl |
| 3 | | Essl. Wein (Weißwein) |
| 1 | | Teel. Zimt |
| 1/4 | | Teel. Kardamom |
| 1/4 | | Teel. Orangenschale (gem. getr.) |
| | Etwas | Kondensmilch |

Anleitung:

Butter mit Zucker und Eigelb gut verrühren. Mehl und die Gewürze dazurühren, am Schluß kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig kühlstellen (über Nacht), walnussgroße Kugeln ausformen, mit einer Gabel auf halbe Höhe zusammendrücken, mit Kondensmilch bepinseln. Backzeit: ca. 15 min bei 200 Grad / Gasherd Stufe 3 bis 4
Das Gebäck anschließend ein paar Tage in einer Dose verschließen