

Chardonnay - Kekse - Wein

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter, (Zimmertemperatur)
1	Prise	Salz
4	Essl.	Wein (Chardonnay)
		Marmelade (Ribiselmarmelade)
		Puderzucker

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und ca. 2 h kühl rasten lassen. Auf einem bemehlten Brett auswalken und runde Formen ausstechen. Diese zur Hälfte mit der Ribiselmarmelade bestreichen, zusammenschlagen (ist dann halbkreisförmig) und mit einer Gabel die Ränder so festdrücken, dass eine schöne Verzierung entsteht. Bei 170°C zwischen 10 und 15 Minuten (je nach Ofen) backen. Nach dem Auskühlen dick mit Staubzucker bestäuben und schmecken lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07