

## Gewürzucken mit Krokant

Kategorien: Land, Amerika, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

### FÜR DEN TEIG

---

125	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote
1/2		Zitrone, abgeriebene Schale
2		Eier
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Schokolade, gerieben
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Kardamon
1	Prise	Nelke
1	Prise	Muskatblüte
1	Schuss	Rotwein

### FÜR DEN KROKANT

---

10	Essl.	Zucker
200	Gramm	Sonnenblumenkerne

### FÜR DIE GLASUR

---

200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Zitronensaft

### Anleitung:

Butter schaumig rühren. Zucker, ausgeschabtes Vanillemark, Zitronenschale und Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Schokolade und den gewürzen gut mischen. Abwechseln mit dem Rotwein unter den Teig rühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad C, Umluft 180 Grad C, Gas Stufe 4) ca. 25 Minuten backen. Für den Sonnenblumenkern-Krokant Zucker mit 4 EL Wasser in einem schweren Edelstahltopf so lange kochen, bis sich der Zucker hellbraun färbt. Die Sonnenblumenkerne zufügen und rühren, bis sie vollständig vom Zucker umschlossen sind. Die Masse auf ein gefettetes Blech geben und abkühlen lassen. Mit dem Nudelholz darüber rollen, bis alles in Krümel zerbrochen ist. Den fertig gebackenen Teig stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Den Teig mit der Glasur bestreichen, Krokant darüber streuen und in kleine Dreiecke schneiden.

Pro Stück ca. 105 kcal / 441 kJ Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit)