

Rotwein - Küsschen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-------------|---------|---|
| 1/4 | Ltr. | Kräftiger Rotwein in einen kleinen Topf geben |
| 1 | | Unbehandelte Orange; Schale und Saft Hinzufügen Alles etwa 15 Minuten sprudelnd um die Hälfte Einkochen lassen Durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen |
| 100 | Gramm | Weiche Margarine in eine Schüssel geben |
| 100 | Gramm | Zucker hinzufügen |
| 1 | Päck. | Vanillezucker hinzufügen Mit dem Handrührgerät schaumig schlagen |
| 225 | | Mehl in eine Schüssel geben |
| 2 gestr. TL | | Backpulver hinzufügen Beides vermischen, abwechselnd in die Butter- Zucker-Masse geben, mit |
| 2 | | Eier hinzufügen |
| 2 | geh. EL | Kakaopulver hinzufügen |
| 40 | Gramm | Gehackte Haselnusskerne hinzufügen |
| 40 | Gramm | Zartbitter-Raspelschokolade hinzufügen |
| 1 | Teel. | Gemahlener Zimt hinzufügen |
| 1/2 | Teel. | Kardamom |
| 1/2 | Teel. | Gemahlene Nelken |
| 1/2 | Teel. | Gemahlener Ingwer |
| 1/2 | Teel. | Gemahlener Sternanis hinzufügen |

Anleitung:

Alles abwechselnd hinzufügen und verrühren Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer glatten Tülle füllen 50 Stück Papierbackförmchen in die 3-4 cm großen Förmchen einen kleinen Tupfen spritzen 125 g Nougat in 50 kleine Würfel schneiden, je ein Stück auf den Teig in die Förmchen drücken einen weiteren Tupfen Teig darauf geben Förmchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad/ Umluft 170° Grad/ Gas Stufe 3 etwa 12 Minuten backen auf einem Kuchendraht abkühlen 30 g Kakaopulver zum Bestreuen darüber streuen