

Rotwein - Boller

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Pinienkerne
50	Gramm	Edelbitterschokolade
40	Gramm	Gehackte Pistazien
120	Gramm	Weiche Butter
120	Gramm	Brauner Zucker
1	Stück	Ei
120	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Rotwein

FÜR DEN GUSS

1	Essl.	Rotwein
70	Gramm	Gesiebter Puderzucker

ZUM KAFFEE ODER EINFACH ZWISCHENDURCH

Anleitung:

Ofen auf 200° vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade in kleine Stückchen hacken. Beides mit den gehackten Pistazien mischen. Aus den restlichen Zutaten einen Rührteig herstellen. Zum Schluß Pinien-, Pistazienkerne und Schokostückchen untermischen. Mit einem Teelöffel ca. 50 kleine Häufchen auf die Bleche setzen. Jedes Blech 10-15 min. backen. Mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und kalt werden lassen. Für den Guß Rotwein und Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die Mitte der Rotweinboller damit bestreichen.