

## Weinbissen

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 40 Personen

3	Essl. Sauerrahm
3	Essl. Zucker
3	Essl. Weisswein
2	Essl. Weinbrand
3	Eigelb
	Mehl
	Butter
	Eiweiss zum Bestreichen
	Zucker zum Bestreuen

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Sauerrahm, Zucker, Weisswein, Weinbrand und Eigelb verrühren. So viel Mehl einarbeiten, bis der Teig eine weiche Konsistenz hat, aber nicht mehr klebt. Den Teig wiegen und die Hälfte des Gewichts an kalter, in kleine Würfel geschnittene Butter einarbeiten. Mindestens 8 Stunden ruhenlassen. Dann den Teig 1/2 cm dick ausrollen, mit Plätzchenformen ausstechen. Auf Backpapier legen, mit Eiweiss bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 200°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.