

Nürnberger Rotweinplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
250	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
2	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Zimt
280	Gramm	Margarine
6	Essl.	Wein, rot
		Marmelade (Erdbeermarmelade)
		Kuvertüre, Schoko
		Haselnüsse, gemahlene

Anleitung:

Einen Knetteig herstellen aus gesiebttem, mit Backpulver vermischem Mehl, Zucker, Ei, Kakao, Zimt, Margarine und Rotwein. Eine Stunde kalt ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Bei 180° ca. 10 Minuten backen. Gut abkühlen lassen. Dann jeweils ein Plätzchen auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und mit einem zweites Plätzchen zusammensetzen. Den Rand des Gebäcks mit zerlassener Schokoglasur bestreichen und sofort in den gemahlene Nüssen wälzen.