

## Rotweinplätzchen V.D,Rolle

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Alkohol

Zutaten für: 100 Portionen

### *TEIG*

---

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
250	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
2	Essl.	Kakaopulver
2	Teel.	Zimtpulver
280	Gramm	Margarine
6	Essl.	Rotwein

### *FÜLLUNG*

---

350	Gramm	Marmelade (Erdbeer-), für die Füllung
-----	-------	---------------------------------------

### *ZUM VERZIEREN*

---

150	Gramm	Schokoglasur
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlen

### Anleitung:

Das mit Backpulver vermischte Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Zucker, Ei, Kakao, Zimt, Margarine und Rotwein dazugeben und einen Knetteig herstellen. Kühl stellen. Runde Plätzchen ausstechen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Die abgekühlten Plätzchen mit Marmelade bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen. Den Rand des Gebäcks mit zerlassener Schokoladenglasur bestreichen und in den gemahlene Nüssen wälzen.