

Rotweinsterne

Zutaten Teig:

300 g Mehl, 120 g Staubzucker, 120 g Butter, 1 EL Kakao, 1 Ei, ½ TL Backpulver, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 TL Zimt, 3 EL Rotwein;

Zutaten Füllung:

Fein passierte Ribisel.- oder Himbeermarmelade, Schokoglasur, geriebene Nüsse zum Bestreuen;

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zusammenkneten und 30 Minuten rasten lassen. Den Teig 3 mm dick ausrollen, beliebige Sterne ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen, bis zur Hälfte in Schokoglasur tauchen und mit geriebene Nüsse bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!