

# Dezember 2014

## Wein- Zimt- Plätzchen

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
250 g Mehl 125 g Puderzucker 1 TL gemahlener Zimt 150 g weiche Butter 1 Eigelb 2 EL Weißwein	die Zutaten der Reihe nach in die Schüssel der Küchenmaschine einfüllen und mit dem Knethaken zu einem festen Teig verkneten
Den Teig ca. 2 - 3 mm dick auswellen und in 1,5 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden. Auf ein mit gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.	
<b>Im Backofen bei 160° C Heißluft ca. 8 - 10 Minuten backen.</b>	
250 g Johannisbeeren- Gelee oder Konfitüre	die Hälfte der noch warmen Plätzchen bestreichen, je ein unbestrichenes darauf setzen
Puderzucker	die gut abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestreuen und in einer Dose aufbewahren



