

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Altpfälzer Weingebäck Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

200	g	Butter	1	Teel. Zimt
150	g	Zucker	1/4	Teel. Kardamom
2		Eigelb	1/4	Teel. Orangenschale (gem. getr.)
300	g	Mehl		etwas Kondensmilch
3	Essl.	Wein (Weißwein)		

Butter mit Zucker und Eigelb gut verrühren. Mehl und die Gewürze dazurühren, am Schluss kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig kühl stellen (über Nacht), walnussgroße Kugeln ausformen, mit einer Gabel auf halbe Höhe zusammendrücken, mit Kondensmilch bepinseln.

Backzeit: ca. 15 min bei 200 Grad / Gasherd Stufe 3 bis 4.

Das Gebäck anschließend ein paar Tage in einer Dose verschließen.