



ZUTATEN

Kekse:
250g Mehl
150g Zucker
3 Eigelb
150g weiche Butter
125g gemahlene Mandeln
1/4 TL Backpulver
2 EL Zimt
1/2 TL Vanilleextrakt

Gelee:
70ml Glühwein
30ml Orangensaft
100g Gelierzucker
1/2 TL Zimt

Deko:
50g Puderzucker

REZEPT: ZIMTKEKSE MIT GLÜHWEINGELEE

1. Für den Keksteig alle Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten und anschließend zu einem Ball formen. Den Ball in Frischhaltefolie rollen und für 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen
2. Für das Gelee den Glühwein mit dem Orangensaft, dem Zimt und dem Gelierzucker aufkochen und für 5 Minuten brodeln lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und für 2 Stunden im Kühlschrank kalt und fest werden lassen
3. Ofen auf 180°C vorheizen
4. Den Keksteig nun wie gewohnt auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und zu Kreisen, Blumen oder ähnlichem ausstechen. In die Hälfte der Kekse nun ein kleines Loch ausstechen - perfekt gelingt das z.B. mit Endseite von Spritztüllen
5. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und für ca. 8-10 Minuten im Ofen backen. Anschließend gut abkühlen lassen
6. Das Gelee aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Löffel gut aufwühlen und je einen Klecks auf einen Keks OHNE Loch setzen. Anschließend einen Keks MIT Loch darauf platzieren
7. Anschließend die Kekse durch ein sieb mit Puderzucker bestreuen. Anschließend selber naschen oder in z.B. einer kleinen Box mit Packpapier und Schnur dekoriert den Liebsten schenken

REICHT FÜR 50 STÜCK
DAUERT 3 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN)



NOTIZEN

