

Spitzbuben mit Glühweingelee

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 40 Stück):

1 Bio-Orange
100 ml Rotwein
180 g Gelierzucker (3:1)
2 Sternanis
1 Zimtstange
2 Nelken
360 g Weizenmehl, Typ 405
1 TL Backpulver
200 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
250 g weiche MEGGLE Alpenbutter
150 g fein gemahlene Mandeln
Etwas Puderzucker zum Bestäuben
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche



Die Hälfte der Orangenschale mit einem Sparschäler abschälen. Den Saft der Orange auspressen. Die Orangenschale mit den Gewürzen, dem Orangensaft, dem Rotwein und dem Gelierzucker in einem Topf verrühren, aufkochen und bei mittlerer Temperatur 4 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Den Zucker, den Vanillezucker, die Butter und die gemahlene Mandeln zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und etwa 30 Minuten kühl stellen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig etwa 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (Durchmesser 4 bis 5 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus der Hälfte der Plätzchen mittig nochmals einen kleinen Kreis, Stern oder anderes Motiv ausstechen.

Für 8 bis 9 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die heißen Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Die ungelochten Plätzchen mit etwas Glühweingelee bestreichen und jeweils ein gelochtes Plätzchen darauf setzen und andrücken. Den Gelee etwas trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.