



Glühweinstängeli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
 Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.
 Backen: ca. 9 Min. pro Blech
 Ergibt ca. 100 Stück

250 g Mehl

25 g Zucker

1 Bio-Zitrone, nur ½
 abgeriebene Schale

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g),
 zerbröckelt

**je 1 Msp. Cayennepfeffer,
 Kardamompulver,
 Nelkenpulver, Zimt, Salz**

20 g Butter, weich

1 dl Süsswein (z. B. Moscato)

1 Ei, verknüpft

6 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

½ Teelöffel Salz

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter, Wein und Ei darunter-mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

3. Zucker, Zimt und Salz mischen.

Formen: Teig in 5 Portionen teilen. Zu dünnen Rollen formen, je in ca. 20 Stücke schneiden, diese auf der Zuckermischung zu ca. 4 mm dünnen und ca. 6 cm langen Rollen drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 9 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen. Mit restlichem Teig gleich verfahren.

1½ dl Rahm

100 g dunkle Schokolade,
 fein gehackt

Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen, zu den Glühweinstängeli servieren.

Haltbarkeit: Glühweinstängeli in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche oder tiefgekühlt ca. 2 Monate.

Stück: 26kcal, E 1 g, Kh 3 g, F 1 g