

Рецепт рождественского печенья с глазурью со вкусом глинтвейна

30—45 Мин.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

Для печенья

240 г	Сливочное масло
150 г	Сахарная пудра
130 г	Фундук молотый
250 г	Мука полбяная
5 г	Гвоздика целая
5 г	Корица молотая
1 Щепотка	Соль морская

Для глазури

150 г	Сахарная пудра
20 г	Красный сок (например, вишневый или виноградный)
1 Упак.	Приправа для глинтвейна моментальная

Способ приготовления

1. Смешайте масло комнатной температуры с сахарной пудрой, фундуком и полбяной мукой. Добавьте корицу, молотую гвоздику и морскую соль Kotányi и замешайте тесто.
2. Поместите тесто в холодильник не менее чем на 1–2 часа.
3. Затем раскатайте тесто. Толщина пласта должна составлять примерно 3 мм. Вырежьте круглые печенья с помощью соответствующей формы (примерно 6 см в диаметре).
4. Разрежьте их пополам, выложите на противень и запекайте 7–8 минут при 180 °C в предварительно разогретой духовке. Дайте печенью остыть и подготовьте глазурь.
5. Просейте сахарную пудру через мелкое сито.
6. Растворите приправу для глинтвейна Kotányi в соке, а затем добавьте сахарную пудру и размешайте до однородного состояния.
7. Если консистенция глазури вас не устраивает, при необходимости добавьте еще немного сахарной пудры или сока.
8. Для украшения печенья глазурью можно использовать ложку.