

Fursecuri de Crăciun cu glazură de vin fiert

30—45 Min.

Pregătire

1. Frământă untul la temperatura camerei cu zahărul pudră, alunele de pădure, făina spelta, scorțișoara, cuișoarele măcinate și sarea de mare Kotányi pentru a forma aluatul.
2. Lasă aluatul să se răcească timp de 1-2 ore.
3. Apoi întinde aluatul cu o grosime de aprox. 3 mm și taie-l cu un cuțit rotund pentru decupat aluatul (aprox. 6 cm diametru).
4. Taie pe jumătate aceste forme și așază-le într-o tavă de copt căptușită cu hârtie de copt și lasă-le timp de 7-8 minute la 180 °C în cuptorul preîncălzit. Lasă fursecurile să se răcească și pregătește glazura.
5. Treci zahărul printr-o sită fină.
6. Dizolvă Amestecul de condimente pentru vin fiert Kotányi în suc și apoi încorporează zahărul până când compoziția este fină.
7. Dacă glazura nu are consistența dorită, mai încorporează puțin zahăr sau suc, dacă este necesar.
8. Adaugă glazură pe fursecuri folosind o lingură, de exemplu.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru fursecuri

240 g	Unt
150 g	Zahăr pudră
130 g	Alune, măcinate
250 g	Făină, spelta
5 g	Cuișoare, măcinate
5 g	Scorțișoară măcinată
1 vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pentru glazură

150 g	Zahăr pudră
20 g	Suc, roșu (de exemplu, aromă de cireșe sau struguri)
1 Plic	Vin fiert amestec de asezonare