



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

