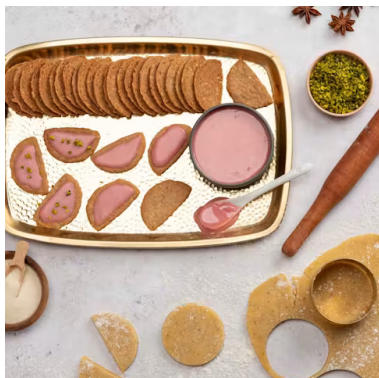




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A süteményhez

240 g	Vaj
150 g	Porcukor
130 g	Darált mogyoró
250 g	Tönkölyliszt
5 g	♦ Szegfűszeg, őrölt
5 g	♦ Fahéj, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A mázhoz

150 g	Porcukor
20 g	Piros színű gyümölcslé (például cseresznye vagy szőlő ízesítésű)
1 db	♦ Forralt bor instant fűszeres ízesítő

Karácsonyi keksz „forralt boros” mázzal

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A szobahőmérsékletű vaját, a porcukrot, a mogyorót, a tönkölylisztet, a Kotányi fahéjat, őrölt szegfűszeget és tengeri sót gyúrjuk tésztává.
- 2 Pihentessük legalább 1-2 óráig.
- 3 Ezután nyújtsuk ki a tésztát kb. 3 mm vastagságúra, és szaggassuk ki egy – kb. 6 cm átmérőjű – kör alakú kiszúróval.
- 4 Felezzük el a köröket, majd tegyük sütőpapírral bélelt tepsire és 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük 7-8 percig. Várjuk meg, amíg kihűlnek, közben pedig készítsük el a bevonatot.
- 5 Szitáljuk át a porcukrot.
- 6 Oldjuk fel a Kotányi forralt bor fűszeres ízesítőt a gyümölcslében, majd keverjük simára a porcukorral.
- 7 A máz megfelelő állagát több porcukor vagy éppen gyümölcslé hozzáadásával tudjuk beállítani.
- 8 Díszítsük a sütit a mázzal, egy kanál segítségével.

