

Weihnachtskekse mit Glühwein-Glasur

30—45 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Kekse

240 g	Butter
150 g	Staubzucker
130 g	Haselnüsse, gerieben
250 g	Dinkelmehl
5 g	Nelken gemahlen
5 g	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Glasur

150 g	Staubzucker
20 g	Saft, rot (z.B. Kirsch- oder Traubensaft)
1 Pkg.	Glühwein Gewürzmischung

Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Haselnüssen, Dinkelmehl, Kotányi Zimt und Nelken zu einem Teig kneten. Den Teig mindestens ein bis zwei Stunden kühl stellen.
2. Anschließend den Teig ca. drei Millimeter dick ausrollen und mit einem runden Keksausstecher (etwa sechs Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Diese halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für sieben bis acht Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.
3. Für die Glasur Staubzucker fein sieben. Kotányi Glühwein Mischung im Saft auflösen und anschließend mit dem Staubzucker glattrühren. Sollte die Glasur noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, gegebenenfalls etwas mehr Staubzucker oder Saft einrühren.
4. Die Kekse mit der Glasur zum Beispiel mithilfe eines Löffels beliebig verzieren.