



# Weihnachtskekse mit Glühwein-Glasur

⌚ 30—45 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

#### Für die Kekse

240 g	Butter
150 g	Puderzucker
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	Puderzucker
20 g	Saft, rot (z.B. Kirsch- oder Traubensaft)
1 Pkg.	♦ Glühwein Gewürzmischung

- 1 Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker, 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 Puderzucker fein sieben. Kotányi Glühwein Mischung im Saft auflösen und anschließend mit dem Puderzucker glattrühren. Sollte die Glasur noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, gegebenenfalls etwas mehr Puderzucker oder Saft einrühren.
- 4 Die Kekse mit der Glasur zum Beispiel mithilfe eines Löffels beliebig verzieren.

