

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 17.12.2017



Weihnachtsgebäck: Spekulatius und Rotweinplätzchen



Zutaten Spekulatius

500 g Mehl
1 TL Backpulver
250 g Zucker
1 Pck. Spekulatiusgewürz
1 Ei
200 g Butter
100 g gemahlene Haselnüsse
Puderzucker

Zutaten Rotweinplätzchen

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Zucker
1 Ei
250 g Butter
6 EL Rotwein
Marmelade
Kuvertüre
Mandelblätter



Backutensilien

Nudelrolle
Backblech
Backpapier
Frischhaltefolie
Ausstechform (rund)
2 Töpfe
Schüssel

Spekulatius

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Ei, Butter, Haselnüsse und Spekulatiusgewürz zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie 15 Minuten kalt stellen.



Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Ringform ausstechen.

Die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und zehn Minuten im Ofen backen.

Die leicht abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

Rotweinplätzchen

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei und Rotwein zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie 15 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

Die Hälfte der Plätzchen zusätzlich in der Mitte ausstechen (Ringe). Plätzchen ca. acht Minuten im Ofen backen.



Marmelade im Topf kurz aufkochen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die abgekühlten Plätzchen ohne Loch mit Marmelade bestreichen und mit den ringförmigen Plätzchen zudecken.

In die Kuvertüre tauchen und mit Mandelblättern bestreuen.