

Bezugsadressen – Verkostung Plätzchen & Süßwein

1. 2003 Riesling Spätlese halbtrocken,
von: Weingut Robert Weil
Mühlberg 5
65399 Kiedrich
Tel. 0 61 23-23 08
Preis: 17 Euro

2. Vin Santo del Chianti Classico
Bezugsquellen nennt: Fischer + Trezza Import GmbH
Ulmer Straße 150
70188 Stuttgart
Tel. 07 11-4 60 67 00
Preis: ca. 15 Euro

3. Amontillado Romate Reserva especial
Bezugsquellen nennt: Weinkontor Freund
Nienkamp 17
33829 Borgholzhausen
Tel. 0 54 25-95 46-0
Preis: 17,50 Euro

4. Justino's Madeira Old Reserve (10 years old)
Bezugsquellen nennt: Arda Weinimport GmbH
Langbaughstraße 6
53842 Troisdorf
Tel. 0 22 41-39 31-0
Preis: 24,70

5. 2000 Amarone della Valpolicella Classico, Sartori
Bezugsquellen nennt:
Pellegrini & Grundmann GmbH
Ostring 35
76829 Landau
Tel. 0 63 41-14 10-0
Preis: 20 Euro

6. Vinho Madeira Full Rich, Justino Henriques, Filhos
Bezugsquellen nennt: Arda Weinimport GmbH
Langbaughstraße 6
53842 Troisdorf
Tel. 0 22 41-39 31-0
Preis: 11,40 Euro

UND... Die Rezepte der Plätzchen

Marmeladenplätzchen

100 Gramm Zucker
330 Gramm Mehl
200 Gramm Butter
1 Ei
2 EL Zitronensaft
Johannisbeergelee für die Füllung

Alle miteinander verkneten; Teig in Klarsichtfolie ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
Dünn (ca. 3mm) ausrollen und die Plätzchen kreisrund (Querschnitt ca. 2 cm) ausstechen. Bei der Hälfte drei kleine Löcher mit einem Strohalm reinstanzen
Ofen auf 175 Grad vorheizen und Plätzchen ca. 15 Minuten backen (bis sie unten rosig werden)
Plätzchen einen Tag liegen lassen
Hälfte der Plätzchen mit Gelee dünn bestreichen und mit der anderen Hälfte (die mit den Löchern) belegen

Nussplätzchen

Teig:
90 Gramm Zucker
180 Gramm Mehl
90 Gramm Nüsse
180 Gramm Butter
Füllung:
120 Gramm Zucker
120 Gramm Walnüsse
1 Ei
100 Gramm Butter
Außerdem:
Schokoladenglasur
Halbe Walnüsse für obendrauf

Teig:

Zubereiten, backen + ausstechen wie oben (nur ohne 3 Löcher)
Auf die Hälfte der Plätzchen die Füllung streichen, Deckel darauf. Plätzchen in Schokoladenglasur tauchen (nur die obere Hälfte) und eine halbe Walnuss drauf

Vanillekipferl

Zutaten für 80 Stück

200 g weiche Butter
75 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 kleines Ei
180 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Außerdem: 2 Päckchen Vanillinzucker
50 g Zucker
125 g Puderzucker

Zubereitung:

Fett, Puderzucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Ei unterrühren. Restliche Zutaten unterrühren. Aus dem Teig portionsweise Rollen (à 3 cm Durchmesser) formen. In Folie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen. Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, daraus kleine Hörnchen (à 3 cm) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen. Vanillinzucker, Zucker und Puderzucker mischen. Kipferl hinausnehmen und noch heiß im Zuckergemisch

Plätzchen-Tipps:

Weihnachtsgewürze wie Vanille, Zimt, Anis oder Zitronat und Orangeat verlieren leicht ihr Aroma. Machen Sie den Frischetest und schnupfern Sie daran. Ist der Duft dumpf oder zu leicht, nicht mehr verwenden.

Schokolade garantiert Genuss: Am edelsten sind Sorten mit 70 Prozent Kakaogehalt. Greifen Sie nicht zur billigsten Schokolade.

Nüsse und Mandeln müssen immer frisch sein. Keine angebrochene Packung verwenden, denn muffig schmeckende Nüsse verderben auch die leckersten Plätzchen. Haben Sie einen kleinen Rest übrig, luftdicht verpackt im Kühlschrank lagern und sobald wie möglich verwenden.

Mehl sparen können Sie, wenn Sie den Plätzchenteig nicht auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollt, sondern zwischen zwei großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln.