

Zarte Weinbissen



Zutaten

3 EL Sauerrahm
3 EL Zucker
3 EL Weißwein
2 EL Weinbrand
3 Eigelb
Mehl
Butter
Eiweiß;
zum Bestreichen
Zucker
zum Bestreuen

Zubereitung

Sauerrahm, Zucker, Weißwein, Weinbrand und Eigelb miteinander verrühren. So viel Mehl einarbeiten, bis der Teig eine weiche Konsistenz hat, aber nicht mehr klebt.

Den Teig wiegen und die Hälfte des Gewichts an kalter, in kleine Würfel geschnittene Butter schnell einarbeiten.

Über Nacht oder mindestens 8 Stunden ruhenlassen.

Dann den Teig 0,5 cm dick ausrollen, mit Plätzchenformen ausstechen.

Auf Backpapier legen, mit Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Bei 170 °C ca. 10 Minuten goldgelb backen. Während des Backens den Ofen nicht öffnen.



Viel Spaß beim Backen!

Monika