

Hier und heute

Glühweinplätzchen

Bei Marcel Seeger gibt's den Glühwein nicht zu, sondern in den Plätzchen. Und zwar in Form von Gelee, dass unser Konditormeister zwischen zwei Kekshälften aus Mandelmürbeteig platziert. Da kommt Weihnachtsvorfreude auf.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 35 Stück

Das Glühweingelee

- 1 Bio-Orange, halber Abrieb und ganzer Saft
- 100 ml Rotwein
- 180 g Gelierzucker 3:1
- 2 Sternanis
- 3 Gewürznelken
- 1 Prise Zimt gemahlen

Zubereitung

Von der Bio-Orange die Hälfte der Schale mit einem Sparschäler abschälen, dann die Frucht auspressen. Schalenabrieb, Orangensaft, Rotwein, Gelierzucker, Sternanis, Gewürznelken und Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung dann noch vier Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend das Gelee durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Der Mandelmürbeteig

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- etwas Mark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 150 g gemahlene Mandeln
- 180 g Mehl (Type 550)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillemark und Salz verkneten. Dabei das Eigelb zusetzen. Gemahlene Mandeln und Mehl gründlich vermischen und dann alles zusammen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Nach der Kühlphase den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von ca. 4mm ausrollen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus dem ausgerollten Teig nach Belieben verschiedene Motive ausstechen, z. B. Sterne oder Herzen oder auch runde Teile und auf das Backblech legen. (Jedes Motiv sollte immer doppelt sein.) Aus der Hälfte der ausgestochenen Teile nun mit einem kleineren Ausstecher jeweils die Mitte ausstechen. Diese Teile werden später auf die anderen Teigstücke gesetzt und mit Gelee gefüllt. Nun die Teigstücke im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten goldbraun backen, dann abkühlen lassen.

Fertigstellen

Die ausgestochenen Oberteile mit etwas Puderzucker besieben. Das Glühweingelee glatt rühren und etwas davon mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel auf das Unterteil des

Hier und heute



Gebäcks auftragen. Dann das Oberteil mit den ausgestochenen Motiven aufsetzen, leicht andrücken und auch die ausgestochene Öffnung mit Glühweingelee auffüllen, am besten mit einem Spritzbeutel mit möglichst kleiner Tülle.

Tipp: Die Glühweinplätzchen sind gut verpackt und trocken gelagert circa zwei Wochen haltbar.