

Weihnachtsbacken Rezepte

Rotwein Küsschen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Alkohol, Kleingebäck, Nougat, Nüsse, Weihnachten

174 Liter	Kräftiger Rotwein			- geschält, gehackt
1	Unbehandelte Orange;	40 g		Zartbitter-Kuvertüre,
	Schale			- gerieben
100 g	- und Saft	1	Teel.	Gemahlener Zimt
100 g	Weiche Butter			Jeweils ½ TL
1	Pack. Zucker			Kardamom,
	Vanillezucker (kein			- gemahlene Nelken,
225 g	- Vanillin!)	50	Stück	Ingwe
2	Mehl	125 g		- und Sternanis
2	gestr. TL Backpulver			Papierbackförmchen
2	Eier			(klein)
40 g	geh. EL Kakao			Nougat
	Haselnusskerne,			Kakao, ungesüsst zum
	geröstet,			- Bestäuben

Rotwein und Orangensaft und -schale in einem kleinen Topf 15 Minuten sprudelnd um die Hälfte einkochen. Butter in einer Schüssel mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und die Eier, anschließend Haselnusskerne, Schokolade und Gewürze unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer glatter Tülle füllen und in die Backförmchen einen kleinen Tupfen spritzen. Den Nougat in 50 kleine Würfel schneiden, je ein Stück auf den Teig in den Förmchen drücken. Einen weiteren Tupfen Teig darauf geben. Förmchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad/ Umluft 170° Grad/ Gas Stufe 3 etwa 12 Minuten backen. Die ausgekühlten Küsschen dick mit Kakao bestäuben.