

Glühweinsterne

Gruppe: Kekse und Konfekt

Zutaten Mürbteig:

240 g Mehl glatt
60 g Maizena
200 g Butter
80 g Staubzucker
1 St. Ei
Prise Salz
Vanillezucker



Zum Füllen:

0,25 l Rotwein
100 g Gelierzucker
Glühweingewürz
1 P. Gelierfix
50 g Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Mehl, Maizena, gesiebter Staubzucker, Salz und Vanille vermischen und mit der Butter abbröseln. Das Ei begeben, kurz verkneten und für eine Stunde kühl rasten lassen.
- Den Teig 2 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und vorsichtig bei der Hälfte innen einen kleinen Stern ausstechen.
- Bei 180°C für ca. 10-12 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
- Für das Glühweingelee alle Zutaten zusammen aufkochen, Gelierprobe machen und auskühlen lassen. Die gelochten Sterne vor dem Füllen mit Staubzucker bestreuen und mit Glühweingelee zusammensetzen.
- In einer geschlossenen Dose kühl lagern.

Glühweingewürze

Die bekanntesten Gewürze für Glühwein sind Zimt, Nelken, Sternanis, Kardamom, Vanille, getrocknete Orangenschale, Ingwer und Piment. Sie haben alle eines gemeinsam: Sie schmecken und duften unverkennbar gut. Sie wärmen von innen, sind schmerzlindernd und teilweise sogar antimikrobiell. So ist z.B. die Gewürznelke ein gutes Mittel bei Zahnschmerzen. Der Verzehr von Kardamom kann Abhilfe bei Leiden im Magen-Darm-Trakt schaffen. Eine schleimlösende Wirkung wird auch dem Sternanis nachgesagt.