



Glühweinstängeli zum Selbermachen



Zutaten:

250 g Mehl | 25 g Zucker | 1 Zitrone, 1/2 abgeriebene Schale | 10g Hefe zerbröckelt | 1 Msp. Cayennepfeffer | 1 Msp. Kardamompulver | 1 Msp. Nelkenpulver | 1 Msp. Zimt | 1 Prise Salz

20g weiche Butter | 1 dl Süsswein | 1 Ei, verklopft

6 EL Zucker | 1 TL Zimt | 1/2 TL Salz

Zubereitung:

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter, Wein und Ei daruntermischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1.5h aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Zucker, Zimt und Salz mischen.
4. Teig in 5 Portionen teilen. Zu dünnen Rollen formen, je in ca. 12 Stücke schneiden, auf der Zuckermischung zu ca. 5 mm dünnen und ca. 15 cm langen Stangen drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Ca. 9 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen und auf einem Gitter auskühlen.