

Portweinguetzli

etwa 50 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

50 g Mandelstifte
50 g Zartbitterschokolade

Teig:

120 g Butter, weich
120 g Rohrzucker
1 Ei
120 g Mehl
30 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Portwein , rot
40 g Pistazien, gehackt

Guss:

1 EL Portwein , rot
80 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen. Zum Vorbereiten die Mandelstifte in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschliessend auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade in kleine Stücke hacken.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Rohrzucker einrieseln lassen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei in ca. 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Epifin und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Portwein in 2 Portionen auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Mandelstifte, Pistazien und Schokoladenstückchen unterrühren.

Mit zwei Mokkalöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche geben. Die Guetzli in der Ofenmitte ca.10 Minuten backen, dann mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Guss:

Für den Guss Portwein mit Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Mitte der Guetzli mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mandelstifte können auch durch Pinienkerne oder gehackte Haselnüsse ersetzt werden.