

Gewürzschnitten

250g	Mehl
200g	weiche Butter
140g	Zucker
150g	Schokostreusel
125ml	Glühwein
2 EL	Strohrum 80
4	Eier
2 EL	Kakao
3 TL	selbstgemachte Gewürzmischung (Zimt, Ingwer, Anis, Fenchel, Koriander, Kardamom, Muskat, Piment)
1	Prise Salz

Die angegebenen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen. Bei 170°C Ober-/ Unterhitze 15-20 Minuten backen. (Einschubhöhe 2 im Ofen)

Nach dem Erkalten in Stücke schneiden und nach Belieben mit Schokolade, Zuckerstreusel oder Weihnachtsdekor aus Zucker verzieren.

Schmeckt auch sehr gut warm, dann aber am besten ohne Dekor genießen 😊

Guten Appetit!