

Startseite > Rezeptsuche

APÉRO-STERNE MIT GLÜHWEIN-ROSÉ

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 6 Personen

Backpapier

Apéro-Sterne (30 Stück):

150 g Mehl

100 g Sbrinz

50 g gemahlene Haselnüsse

½ TL Salz

¼ TL Backpulver

½ rote Peperoncini, entkernt, klein gewürfelt

150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1-2 EL Rahm, nach Belieben

Glühwein-Rosé:

2 dl Rosé, z. B. Oeil de Perdrix

200 g Zucker

1 Orange, dünn abgeschälte Schale

5 Nelken

3 Sternanis

2 Zimtstängel

einige Pfefferkörner, zerdrückt

1 EL Karkadeblüten

1 Flasche Rosé, z. B. Oeil de Perdrix, gekühlt



ZUBEREITUNG

1 Für die Sterne Mehl, Sbrinz, Haselnüsse, Salz, Backpulver und Peperoncini mischen. Butter beifügen, von Hand fein krümelig zerreiben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, nach Belieben Rahm beifügen. In Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kühl stellen.

2 Teig 6 mm dick auswallen, Sterne ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals kühl stellen.

3 Für den Glühwein-Sirup Rosé mit Zucker, Orangenschale und Gewürzen aufkochen, 2-3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zugedeckt auskühlen lassen, absieben.

4 Apéro-Sterne in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

5 Je 2-3 EL Glühwein-Sirup in vorgekühlte Gläser giessen, mit dem Rosé auffüllen. Die lauwarmen Apéro-Sterne dazuservieren.

Die Apéro-Sterne lassen sich 1 Woche im Voraus zubereiten. Verschluss und kühl aufbewahren. Vor dem Servieren 3-5 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen aufbacken. Restlicher Glühwein-Sirup lässt sich 2-3 Wochen verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.