Eier - Kränze

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

175	Gramm	Butter
2		Hartgekochte Eigelbe
5	Tropfen	Backöl Zitrone
100	Gramm	Mandeln gehackte
1	Teel.	Weinbrand
1		Eigelb
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Wasser
40	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin

Anleitung:

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einer runden, gezackten Form (Ø 5 cm) ausstechen. Die Plätzchen in der Mitte nochmals ausstechen (Ø 2 cm). Die Ringe auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln, mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 4 (220GradC)

Backzeit: ca. 12 Minuten