

Eierlikör - Ringe

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 30 StÜck

125	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Abger. Zitronenschale (6 g)
1		Ei
180	Gramm	Mehl
70	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Matidellii(gehäutet,gemahlen)
15		Mandeln {gehäutet ca. 15 g}
3	Essl.	Eierlikör. evtl.mehr

Anleitung:

Fett. 100 g Puderzucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. das Ei zufügen, Mehl und Speisestärke sieben, mit den gemahlten Mandeln kurz unterkneten. Mit Folie zugedeckt 2 Std. kaltstellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden gezackten Ausstecher (5 cm Ø) Plätzchen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen noch einmal mit einem runden, gezackten Ausstecher (3 cm Ø) die Mitte ausstechen. Im vorgeheizten Backofen backen. Schaltung: 180 - 200°C,

2. Schiebeleiste v.u. 160° - 180°C, Umluftbackofen 8 - 10 Minuten. Auskühlen lassen. Die Mandeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Ringe mit Puderzucker bestäuben. 140 g Puderzucker und Eierlikör zu einem glatten Guß verrühren, auf die Mitte der ganzen Plätzchen verteilen, die Ringe daraufsetzen, mit den Mandeln belegen und trocknen lassen.

Zubereitung: 75 Minuten