

Hagebuttenringerl

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FUER DEN TEIG

220	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1/2		Zitrone; die Schale
1/2		Vanilleschote; das Mark
180	Gramm	Mandeln; gehaeutetund Gemahlen
150	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Kalte Butter
1		Ei

AUSSERDEM

250	Gramm	Hagebuttenkonfituere
150	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiss
1	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Mehl, Salz, Zitronenschale, Vanillemark, Mandeln und Puderzucker, Ei und die Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten kuehlstellen. Backofen auf 180Grad C vorheizen.

Den Muerbeteig etwa 2 mm dick ausrollen und Kreise im Durchmesser von 6 cm ausstechen. Auf ein Backblech legen. Aus der Haelfte der Plaetzchen noch mal mit einem rundem Ausstecher kleine Kreise ausstechen, so dass Ringe entstehen.

In etwa 8-10 Minuten hellgelb backen. Abkuehlen lassen, dann die Plaetzchen mit dem Loch in der Mitte nebeneinander legen und dick mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestaeuben.

Die restlichen Plaetzchen duenn mit Konfituere bestreichen, die Ringe daraufsetzen und in die Mitte mit Hilfe eines Spritzbeutels etwas Konfituere fuellen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann