

Haselnuss - Ringe

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Große und 30 kleine Ringe

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Feiner Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei
1	Essl.	Arrak
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
225	Gramm	Mehl
		Außerdem:
1		Eigelb
50	Gramm	Gehackte Haselnüsse

Anleitung:

Butter und feinen Zucker schaumig rühren. Salz, Ei, Arrak und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Haselnüsse und Mehl mischen und darunter kneten. Den Teig 1 Stunde kühl ruhen lassen. Dann den Teig Portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen und Ringe ausstechen. Die Ringe mit verquirltem Eigelb bestreichen und kurz in gehackte Haselnüsse dippen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen (H-Herd: 180° C, Umluft: 160° C, Gas: Stufe 2) etwa 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Statt der Haselnüsse können Sie auch gehackte Mandeln oder Walnüsse nehmen.

Kalorien: Stck.60 kcal.