

# Prjaniki mit Zuckerguss (Ru)

Kategorien: Plätzchen, Land, Russland

Zutaten für: 1 Rezept

## REZEPT FÜR RUSSISCHES GEBÄCK

---

1		Ei
250	ml	Milch
250	Gramm	Zucker
1		Essl. Pflanzenöl
15	Gramm	Backpulver
1		Pack. Vanillezucker
1		Prise Salz
680	Gramm	Mehl; ca.

## FÜR DIE GLASUR

---

375	Gramm	Puderzucker
150	ml	Wasser

### Anleitung:

Info : Prjaniki sind ein in Russland sehr verbreitetes Gebäck. Es gibt viele verschiedene Sorten von Prjaniki und entsprechend viele Rezepte dafür, zum Beispiel Prjaniki mit Kakao, Quark oder Honig. Hier stelle dir ein einfaches Rezept für Prjaniki vor, die mit Zuckerguss überzogen sind. Das russische Gebäck ist ideal als Nachtisch zum Tee, Kaffee oder zum Naschen zwischendurch. Die Zubereitung der Prjaniki geht einfach und schnell. Nur zum Trocknen der Zuckerglasur musst du dem Gebäck Zeit lassen.

Bereite zuerst den Teig für Prjaniki zu.

1: Verrühre Zucker, Pflanzenöl, Ei, Milch, Vanillezucker und Salz.

2: Gib Mehl mit Backpulver dazu und knete alle Zutaten zu einem weichen Teig.

Tipp: Da die angegebene Mehlmenge abweichen kann, gib Mehl nach und nach dazu, um die richtige Konsistenz des Teiges zu erreichen. Der Teig soll weich und nicht zu fest sein.

3: Rolle den Teig ca. 1 cm dick aus und steche mit einem kleinen Trinkglas Kreise aus dem Teig aus.

4: Verteile die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten. Lass sie danach abkühlen.

Bereite in der Zwischenzeit den Zuckerguss zu.

5: Löse Puderzucker in Wasser auf und koche es bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten.

6: Gib die Kekse in eine Schüssel und gieße den heißen Zuckerguss darauf. Rühre sie mit einem Holzlöffel um, damit sich die Glasur auf alle Kekse gleichmäßig verteilt.

7: Verteile die Kekse anschließend auf einem Backblech oder einem flachen Teller und lass sie am besten über Nacht trocknen.

Danach sind die leckeren Prjaniki mit Zuckerguss fertig und können vernascht werden.

*Herzlichst [www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)*

## Prjaniki mit Zuckerguss (Ru)

(Fortsetzung)