

Willisauer - Ringli (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Land, Schweiz

Zutaten für: 20 Portionen

300	Gramm	Honig
200	ml	Wasser (1)
50	Gramm	Orangeat
1		Zitrone; abgeriebene Schale
500	Gramm	Vollkornmehl
4	Essl.	Wasser, kalt (2)

Anleitung:

Honig mit Wasser (1) in ca. 10 Minuten etwas einkochen. Topf vom Herd nehmen, mit einem nassen Tuch abdecken und abkühlen lassen. Orangeat sehr klein schneiden, mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Vollkornmehl und dem Honigsirup zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 12 Stunden ruhen lassen. Dann den Teig in gleichgroße Stücke teilen, jedes Stück zu einem Ring formen. Backblech einfetten (*), Ringe daraufsetzen, mit einem Kuchentuch bedeckt nochmals 12 Stunden ruhen lassen. Dann die Ringe mit Wasser (2) beträufeln, im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC ca. 10 Minuten backen. Ringe vom Blech nehmen und auskühlen lassen. (*)

Tip: lieber Backpapier verwenden, man kann dann die Ringe doch besser vom Blech nehmen !