

Zucker - Kränze - Holländische

Kategorien: Plätzchen, Land, Holland

Zutaten für: 30 Stück

250	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
125	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei
		Außerdem:
1		Eiweiß
50	Gramm	Hagelzucker
50	Gramm	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Da hagelt's Bitten nach mehr - Der ohnehin knusprige Keks wird mit dem grobkörnigen Hagelzucker noch knuspriger. Darf auf keinem bunten Teller fehlen...

Alle Teigzutaten verkneten. Eine Stunde kühl stellen. Ca. 5 mm dünn ausrollen. Erst die Kränze ausstechen, dann jeweils aus der Mitte ein Loch herauslösen. Tipp: Wenn Sie keine Ausstechform zur Hand haben, benutzen Sie einfach zwei Gläser mit unterschiedlichem Durchmesser.

Kekse mit Eiweiß bestreichen, anschließend mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten backen.

Pro Stück 120 Kalorien.