

Pretzer - Eierkringel

Kategorien: Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

125	Gramm	Butter
4		Hartgekochte Eigelbe
250	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Schale einer Unbeh. halben Orange
1		Eigelb
50	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

Fett schaumig schlagen. Eigelbe durch ein Sieb drücken, unterrühren. Mehl, Zucker und Orangenschale unter die Masse kneten. 2 Stunden kühlstellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Blütenkringel mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. 8 bis 10 Minuten abbacken.