

Sauerrahm - Kringel

Kategorien: Teig, Plätzchen

Zutaten für: 60-65 Stück

ZUTATEN

250	Gramm	Mehl
4		Gestr.Esl. stichfeste Saure Sahne
250	Gramm	Butter
75	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

Mehl, Sahne und Butter in kleinen Stücken in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten. Teig kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform Kreise von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen. Aus der Mitte nochmals einen Kreis ausstechen (ca. 1 cm Durchmesser) Die Kringel mit Hagelzucker bestreuen und diesen andrücken.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa 18 Minuten backen