

Zitronen - Ringe

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

		Einfaches Weihnachtsgebäck
190	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mandel(n), (weiß, fein gemahlen)
190	Gramm	Mehl, (405)
1		Zitrone(n), (Abrieb einer unbeh.)
1		Zitrone(n), den Saft
Für die Füllung:		
100	Gramm	Gelee, Johannisbeer-
Für die Glasur:		
100	Gramm	Puderzucker
1		Essl. Zitronensaft

Anleitung:

Mit den ersten sechs Zutaten einen Mürbeteig machen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Teig geschmeidig kneten, mit wenig Mehl dünn (3 mm) ausrollen. Die gleiche Menge runde Plätzchen und Ringe ausstechen. Bei 160° C Umluft 10 Min goldgelb backen. Nach Auskühlen die Plätzchen mit Gelee bestreichen und die Ringe darauf setzen. Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und auf die Ringe streichen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe