

Kastanien - Kringel (Spritzegebäck)

Zutaten für: 30 Stück

250	Gramm	Kastanien, weich gekocht
125	Gramm	Butter
2		Eigelb
200	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanillezucker
		Kuchenglasur (Schokolade)

Anleitung:

Esskastanien weich kochen, schälen und durch ein Sieb streichen. Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nun die passierten Kastanien, das Mehl und den Vanillezucker zugeben. Daraus einen geschmeidigen Teig kneten. Die Masse nun in einen Fleischwolf mit passendem Gebäckaufsatz geben und drehen. Mit dem Gedrehten kleine Ringe aufs Backblech setzen.

Backofen auf 175 °C vorheizen und ca. 11-14 Min. goldbraun backen. Anschließend gut abkühlen lassen.

Schokoglasur vorbereiten und die Kringel halb darin eintauche. Zum trocknen auf Backpapier legen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2006 von Konrad Heizmann