

Kringel

Zutaten für: 1 Rezept

		Mürbekringel - die zergehen auf der Zunge
375	Gramm	Fett
500	Gramm	Mehl
3		Eigelb
		Zucker (Hagelzucker)
1		Eiweiß

Anleitung:

Aus Fett, Mehl und Eigelb einen Teig herstellen und diesen 1/2 Stunde ruhen lassen. Zu kleinen Kringeln formen. Diese Kringel mit Eiweiß bestreichen, in Hagelzucker stippen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen (sie sollen nicht braun werden!). Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann