

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

Krippenplätzchen

Zutaten für: 30 Stück

100	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Kernige Haferflocken
100	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
30	Gramm	Gehackte Mandeln
1		Ei (Größe M)
		Backpapier Guss:
25	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	gestr. TL	Gemahlener Zimt
1	gestr. TL	Kakao (ungezuckert)
3	Essl.	Heißes Wasser; ca.

Anleitung:

Vorbereiten: Für den Teig Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, den Topf von der Kochstelle nehmen, die Haferflocken unterrühren und 10 Minuten quellen lassen. Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Teig: Mehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Mandeln, Ei und Haferflockenmasse zufügen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann etwa 1 Minute auf höchster Stufe verkneten.

Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in 30 etwa walnussgroßen Portionen auf das Backblech setzen. Blech auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 20 Minuten

Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Guss: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und Kakao mischen, in eine kleine Schale sieben und mit nur so viel heißem Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Zerlassene Butter zufügen und mit einem Löffel glatt rühren.

Sofort die erkalteten Plätzchen etwas in die Glasur tauchen, die Unter-seite leicht am Schälchenrand abstreifen, auf Backpapier setzen und Glasur fest werden lassen.

Plätzchen bei Zimmertemperatur in fest schließenden Dosen aufbewahren.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann