

## Mürbeteig - Kringel - Neu

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
70	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Vanillezucker
1		Eier
210	Gramm	Mehl
		Zitronenaroma

### Anleitung:

Nußtaler Butter mit Puderzucker, Speisestärke und Vanillezucker verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Sonst verläuft der Teig beim Backen in die Breite. Ei unter das Gemisch rühren. Mehl über die Masse streuen und unterheben. Einige Tropfen Zitronenaroma zufügen. Teig in einen Spritzbeutel mit 10er Sternentülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mit etwas Abstand ca. 30 flache Kringel spritzen. Ofen auf 180° Umluft vorheizen oder Ober- und Unterhitze 200°. Die Mürbeteig-Kringel 13 -14 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Sobald der Rand goldbraun wird, sind die Kringel durchgebacken. Die Mitte muß hell bleiben. Mürbeteig-Kringel auf dem Blech auskühlen lassen.

30 Portionen - 93 Kcal pro Portion

\* - 15 min Zub. - 30 min Ges.