

# Schoko - Quitten - Ringe

Zutaten für: 40 Stueck

300	Gramm	Mehl
75	Gramm	Puderzucker
		Salz
100	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
200	Gramm	Butter; in Wuerfeln, kalt
150	Gramm	Quittengelee
150	Gramm	Zartbitter-Kuchenglasur
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
50	Gramm	Krokant

## Anleitung:

Mehl, Zucker, Salz, Nuesse und Butter mit den Haenden zuegig glatt verkneten, zur Kugel formen, in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Teig zwischen 2 Boegen Backpapier 3-4 mm duenn ausrollen. Den oberen Bogen Backpapier entfernen, mit einem runden Ausstecher (4,5 cm Durchmesser) dicht an dicht Kreise ausstechen. aus der Mitter der Kreise mit einem kleinen Ausstecher (1 cm Durchmesser) jeweils ein Loch ausstechen. Teigringe mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 7 Minuten bei 180°C backen. auf Kuchengittern auskuehlen lassen. Gelee erhitzen. Jeweils die glatte Seite eines Ringes damit bepinseln, mit einem 2. Ring zusammensetzen, so dass die rauhen Seiten aussen sind. Kuvertuere und Kuchenglasur grob hacken. Zusammen in einer Schuessel ueber einem heissen Wasserbad knapp schmelzen lassen und mit einem Holzloeffel gut verruehren. Die Teigkreise bis zur Haelfte hineintauchen, die Glasur gut abtropfen lassen, auf Kuchengitter setzen. Mit Krokant bestreuen, solange die Glasur noch feucht ist.

Anmerkung: Man kann statt Ringen natuerlich auch kleine runde Plaetzchen ausstechen.

## Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann