

## Zitronen - Schmand - Kringel

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

3		Zitronen; unbehandelte
1		Ei; kl. 3
1		Eigelb; Kl. 3
300	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
150	Gramm	Weiche Butter; oder Margarine
100	Gramm	Schmand
150	Gramm	Puderzucker
1		Limette
1		Orange

### Anleitung:

Von 2 Zitronen die Schale duenn abraspeln, den Saft auspressen. Das Ei trennen, Eiweiss und Zitronensaft beiseite stellen. Zitronenschale und Eigelb mit Mehl, 1 Prise Salz, Zucker, Butter Und Schmand in eine Ruehrschiessel geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handruehrgeraetes zu einem Glatten Teig verarbeiten. In einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 8 fuellen und Kringel von etwa 6cm Durchmesser auf 2-3 mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Jedes Blech vor dem Backen 10 Minuten kalt stellen. Dann im Vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 12-15 Minuten backen. Die Kringel auf Kuchengittern Auskuehlen lassen. Puderzucker und Eiweiss mit 2 El. Zitronensaft steif schlagen, dann Weitere 4-5 El. Saft unterruehren. Die Schalen von der uebrigen Zitrone, der Limette und der Orange fein abraspeln und unter die Glasur ruehren. Die Kringel mit einer Gabel in die Glasur tauchen, am Gefaessrand Abstreifen und auf Kuchengittern ueber Nacht fest werden lassen. Die Zitronen-Schmand-Kringel entwickeln ihren Geschmack nach 1 Woche Lagerzeit und halten sich 2-3 Wochen.

### Quelle:

\*RK\* von Konrad heizmann 25,02,04