

## Norwegische Weihnachtsringe

Kategorien: Land, Norwegen, Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier; hartgekocht
1		Eigelb; roh
150	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Butter
1/2		Vanilleschote; das Mark
		Davon
350	Gramm	Mehl
1		Eigelb; zum Bestreichen
50	Gramm	Hagelzucker

### Anleitung:

Eier hart kochen, abschrecken, schaelen und halbieren. Eigelbe durch 1 Feines Sieb passieren und das rohe Eigelb und den Puderzucker Hinzufuegen, gut miteinander verruehren. Nach und nach die weiche Butter unterruehren. Vanilleschote zufuegen. Mehl hinzugeben und zu Einem Teig verkneten. Den Teig zwei Stunden zugedeckt im Kuehlschrank ruhen lassen. Walnussgrosse Teigstueckchen zu 12 cm langen Roellchen formen. Aus Diesen Ringe formen. Ringe mit dem Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC etwa 10 Minuten backen. Danach Sofort vom Blech loesen und auf einem Drahtgestell auskuehlen lassen.