

WEINACHTSBÄCKEREI

mit
Willi Lotzen

Sahne-Ringe

Zutaten (für 50 Stück):

- 500 g Mehl
- 300 g Schmand
- 300 g Butter
- 2 Eigelb (Größe M)
- 150 g Hagelzucker
- Mehl
- Frischhaltefolie
- Backpapier



1. Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Schmand hineingeben, Butter in Flöckchen auf dem Mehland verteilen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. In Folie wickeln und ca. 45 Minuten kalt stellen.
3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, Kreise (6 cm Ø) ausstechen.
4. Jeweils aus der Mitte Kreise (2,2 cm Ø) ausstechen, so dass Ringe entstehen.
5. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen.
Eine Seite der Ringe (vorsichtig, da Teig sehr zart) erst mit Eigelb einpinseln, dann mit dieser Seite in Hagelzucker drücken.
6. Mit der glatten Seite auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.
Nacheinander im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 175 °C; Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) 18 - 20 Min. backen.

