

Gewürzkringel

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 230 g glattes Mehl
- ½ KL Dr. Oetker Backpulver
- ½ KL gemahlener Anis
- ½ KL gemahlener Kardamom
- 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatblüte (Macis)
- 1 Messerspitze gemahlener Piment
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g weiche Butter
- 50 g geschälte, gehackte Mandeln

Zum Bestreuen:

- 1 EL Staubzucker
- zur Seite gegebene Gewürzmischung

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die Gewürze vermischen und eine Messerspitze davon zur Seite geben. Die übrigen Zutaten mit der Gewürzmischung der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in ca. 50 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück ca. 12 cm lang rollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen zu Kringeln formen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

- 3 Den Backvorgang mit den übrigen Kringeln wiederholen.

4 Zum Bestreuen:

Staubzucker mit der zur Seite gegebenen Gewürzmischung vermischen und die noch warmen Kringel damit bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kringel können Sie statt mit einzelnen Gewürzen auch mit einer fertigen Gewürzmischung zubereiten.
- In einer gut schließenden Dose kann man die Kringel ca. 3 Wochen aufbewahren.

