

# Kakaokringel

ca. 70 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

150 g weiche Butter  
80 g gesiebter Staubzucker  
1 Prise Zimt  
1 Prise Lebkuchengewürz  
1 Messerspitze Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
3 Eier (Größe M)  
220 g glattes Mehl  
20 g Backkakao

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Orangenschalen in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Kakaopulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und ca. 6 cm große Kringel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 11 Minuten**

## 3 Zum Verzieren:

Die Kringel zur Hälfte in Schokolade tunken und mit Pistazien bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kakaokringel ca. 2 Wochen haltbar.