

Knusperringe

etwa 22 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

130 g glattes Mehl
70 g weiche Butter
50 g zerstoßener Kandiszucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Eiklar (Größe M)
50 g geröstete, gehackte Mandeln

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Dotter (Größe M)
1 EL Milch
50 g geröstete, gehackte Mandeln

Zum Verzieren und Bestreuen:

25 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre
25 g flüssige weiße Kuvertüre
Streudekor nach Wahl

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Ø) Kreise ausstechen und mit einem kleineren Ausstecher (ca. 2,5 cm Ø) jeweils die Mitte ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Dotter mit Milch versprudeln. Die Ringe damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten



- ④ **Zum Verzieren und Bestreuen:**
Die Kuvertüren in Spritztütchen füllen. Die erkalteten Knusperringe beliebig damit verzieren und mit Streudekor bestreuen.

