

## Krosse Zitronen-Kringel

10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 120 Min.



- 1 Dinkel-Germteig:**  
Für den Teig Dinkelmehl mit Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.
- 2 Butterziegel:**  
Butter mit Dinkelmehl mit den Händen verkneten, zu einem Ziegel formen und für ca. 10 Min. tiefkühlen.
- 3** Den Teig auf einer mit Dinkelmehl bestreuten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und den Butterziegel darauflegen. Den übrigen Teig so darüberschlagen, dass der Butterziegel eingepackt ist. Den Teig rechteckig ausrollen und von der Schmalseite her 2-mal übereinander schlagen, so dass 3 Schichten entstehen (einfache Tour). Den Teig ca. 5 Min. rasten lassen und den Vorgang noch 2-mal wiederholen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.
- 4** Den Teig auf einer mit Dinkelmehl bestreuten Arbeitsfläche rechteckig (15 x 36 cm) ausrollen.
- 5** 10 Scheiben (ca. 7 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. In der Mitte jeweils ein Auge (ca. 2 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

### Zutaten:

#### Dinkel-Germteig:

380 g Dinkelmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
150 ml lauwarme Milch  
1 Ei (Größe M)  
60 g weiche Butter

#### Butterziegel:

150 g kalte Butter  
40 g Dinkelmehl

#### Zum Ausbacken:

1 kg Kokosfett  
1 kg Butterschmalz

#### Zitronen-Creme:

½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
Saft von 1 Zitrone  
30 g Zucker  
200 ml Wasser  
¼ l geschlagenes Schlagobers

#### Zitronen-Glasur:

100 g gesiebter Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

#### Zum Bestreuen:

geröstete Mandelblättchen

- 6 **Zum Ausbacken:**  
Kokosfett mit Butterschmalz auf **170 Grad** erhitzen. Die Kringel einlegen und ca. 5 Min. ausbacken; dabei mit einem Schaumlöffel bewegen und wenden.
- 7 Die gebackenen Kringel auf ein mit Küchenrolle ausgelegtes Backblech geben.
- 8 **Zitronen-Creme:**  
Puddingpulver mit Zitronenschalen, Zitronensaft, Zucker und Wasser verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen und das Schlagobers unterheben.
- 9 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen. Die Kringel durchschneiden und mit Creme zusammensetzen.
- 10 **Zitronen-Glasur und zum Bestreuen:**  
Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Die Kringel damit glasieren und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Teigreste in Stücke schneiden, backen und als Snack servieren.