

Weihnachtsbacken Rezepte

Eierkränze

Gattung: Backen, Weihnachten

250 g	Mehl	1 Teel.	Weinbrand
40 g	Zucker	2	hart gekochte Eigelbe
1 Becher	Vanillin	175 g	Butter
5 Tropfen	Backöl Zitrone		
		Zum Bestreichen	
1	Eigelb	1 Teel.	Wasser
		Zum Bestreuen	
100 g	gehackte Mandeln		Zimt
	Zucker		

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einer runden, gezackten Form (Y 5 cm) ausstechen.

Die Plätzchen in der Mitte nochmals ausstechen (Y 2 cm). Die Ringe auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln, mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 4 (220°C)

Backzeit: ca. 12 Minuten