

Knusperringe

etwa 22 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

100 g Mandeln, gehackt

125 g Mehl

75 g Butter oder Margarine, weich

50 g Rohrzucker oder brauner Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

1 Stk. Eiweiss

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

dunkel

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

weiss

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hälfte der Mandeln und übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Grosse runde Ringe (Ø etwa 6 cm) ausstechen. Mit dem kleinen Ausstecher mittig jeweils ein "Loch" (Ø etwa 2,5 cm) ausstechen. Ringe auf das Backblech legen.

3 Zum Bestreichen:

Eigelb mit Milch verrühren. Die Ringe damit bestreichen und mit den übrigen Mandeln bestreuen. Ringe im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten

Ringe mit dem Backpapier vom Blech auf einen Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

Garnitur:

Kuchenglasuren nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Jeweils eine kleine Ecke abschneiden und Glasuren beliebig über die Ringe sprengeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Ringe etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Sie können auch Gläser oder Tassen mit entsprechendem Durchmesser zum Ausstechen nehmen.
- Sie können 1 EL Dr. Oetker Streudekor Party Mix oder andere Dekore mit den Mandeln auf den Ringen verteilen.