

Weihnachtsbacken Rezepte

Eierlikör Ringe

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten, Advent

125 g	Butter oder Margarine	180 g	Mehl
250 g	Puderzucker	70 g	Speisestärke
1 Prise	Salz	100 g	Mandeln (gehäutet, gemahlen)
1	P. abger. Zitronenschale (6	15	Mandeln (gehäutet ca. 15 g)
	-g)	3 Essl.	Eierlikör, evtl. mehr
1	Ei		

Fett, 100 g Puderzucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren, das Ei zufügen, Mehl und Speisestärke sieben, mit den gemahlenden Mandeln kurz unterkneten. Mit Folie zugedeckt 2 Std. kaltstellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden, gezackten Ausstecher (5 cm Ø) Plätzchen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen noch einmal mit einem runden, gezackten Ausstecher (3 cm Ø) die Mitte ausstechen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 8 - 10 Minuten. Auskühlen lassen.

Die Mandeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Ringe mit 10 g Puderzucker bestäuben. 140 g Puderzucker und Eierlikör zu einem glatten Guss verrühren, auf die Mitte der ganzen Plätzchen verteilen, die Ringe draufsetzen, mit den Mandeln belegen und trocknen lassen.