

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schoko Quitten Ringe

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Quitte, Schokolade, Weihnachten

---

300 g Mehl  
75 g Puderzucker  
Salz  
100 g Haselnüsse; gemahlen  
200 g Butterwürfel; kalt

150 g Quittengelee  
150 g Zartbitter-Kuchenglasur  
150 g Halbbitter-Kuvertüre  
50 g Krokant

---

Mehl, Zucker, Salz, Nüsse und Butter mit den Händen zügig glatt verkneten, zur Kugel formen, in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

Teig zwischen 2 Bögen Backpapier 3-4 mm dünn ausrollen. Den oberen Bogen Backpapier entfernen, mit einem runden Ausstecher (4,5 cm Durchmesser) dicht an dicht Kreise ausstechen. aus der Mitte der Kreise mit einem kleinen Ausstecher (1 cm Durchmesser) jeweils ein Loch ausstechen. Teigringe mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 7 Minuten bei 180°C backen. auf Kuchengittern abkühlen lassen. Gelee erhitzen. Jeweils die glatte Seite eines Ringes damit bepinseln, mit einem 2. Ring zusammensetzen, so dass die rauen Seiten außen sind. Kuvertüre und Kuchenglasur grob hacken. Zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad knapp schmelzen lassen und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die Teigkreise bis zur Hälfte hineintauchen, die Glasur gut abtropfen lassen, auf Kuchengitter setzen. mit Krokant bestreuen, solange die Glasur noch feucht ist.

Anmerkung: Man kann statt Ringen natürlich auch kleine runde Plätzchen ausstechen.