



Spritzgebäckkringel

Zutaten für 18 Kringel | ø 6 cm

Teig

Butter weich	200 g
Mandelmasse	240 g
Puderzucker	40 g
Vollei Ei verquirlt	60 g
Salz	4 Prisen
Zitronenabrieb Bio	4 Prisen
Weissmehl	240 g
Zuckerstreusel backfest	70 g

Vollendung

Aprikosenkonfitüre	ca. 150 g
Couvertüre temperiert	ca. 200 g



Menge:	18 Stück
Backzeit:	ca. 10 bis 12 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Rühre die weiche Butter zusammen mit der Mandelmasse mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine, bis sich alles gut miteinander verbindet und die Masse leicht schaumig wird. Füge dann den Puderzucker und das Vollei hinzu, bis eine homogene cremige Masse entsteht. Füge jetzt noch den Zitronenabrieb, das Salz sowie das Mehl hinzu und rühre es kurz ein, bis Du eine homogene Masse erhältst. Zum Schluss noch die backfesten Zuckerstreusel mit einem Gummischaber unter die Masse heben.

2. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit 12er Sterntülle und dressiere dann auf ein Backblech kleine Ringe mit einem Durchmesser von ca. 6 cm. Lasse jeweils 2 bis 3 cm Abstand zu jedem Ring. Wenn Du magst, kannst Du jetzt noch zusätzlich ein paar Streusel darüber geben.

Die Ringe kommen jetzt für ca. 10 bis 12 Minuten in den auf 170 °C Umluft vorgeheizten Backofen.

3. Lasse die fertig gebackenen Kringel etwas abkühlen und wende dann die Hälfte des Gebäcks, damit die flache Seite nach oben zeigt. Fülle die Aprikosenkonfitüre in einen Spritzbeutel, schneide ein kleines Loch hinein und dressiere dann einen kleinen Kreis auf das Gebäck.

Lasse die fertig gebackenen Kringel etwas abkühlen und wende dann die Hälfte des Gebäcks, damit die flache Seite nach oben zeigt. Fülle die Aprikosenkonfitüre in einen Spritzbeutel, schneide ein kleines Loch hinein und dressiere dann einen kleinen Kreis auf das Gebäck.