

# Herrenkringel

Gebäck » Kekse

## Zutaten (60 Stück)

- » 250g Mehl
- » 4 EL Saure Sahne
- » 250g Butter/Margarine
- » 75g Hagelzucker
- » 1 EL Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Saure Sahne hinzufügen. Butter in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen und alles gut verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen. Kreise (Durchmesser ca. 4cm) ausstechen, jeweils aus der Mitte Kreise (Durchmesser 1,5cm) ausstechen, so dass Ringe entstehen. Eine Seite leicht in Hagelzucker drücken. Mit der glatten Seite auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

3. Kekse blechweise im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 15min backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben. Kringel auskühlen lassen.

Nährwerte: 50kcal/E0g/F4g/KH4g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1666

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke