

# Adventsringe

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

175 g Butter  
3 Stück Eier  
2 Stück Eigelb  
50 g Hagelzucker  
350 g Mehl  
150 g Puderzucker  
1 Esslöffel Rahm  
0.5 Stück Vanilleschote

## Info

Pro Portion  
1 g Eiweiss  
4 g Fett  
9 g Kohlenhydrate  
74 kKalorien  
310 kJoule

## ZUBEREITUNG

Ergibt 50 Stück

1. 2 Eier hart kochen. Abschrecken, schälen und halbieren. Die Eigelb herauslösen (Eiweisshälften werden nicht verwendet - gehackt über einen Blattsalat streuen!) und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und zu den Eigelb in die Schüssel geben. Mehl, Puderzucker und das dritte Ei beifügen. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Aus dem Teig 2 Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.
4. 2 grosse Bleche mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Jede Teigrolle in 25 Scheiben schneiden. Daraus etwa 10 cm lange Röllchen formen und die Enden zu Ringen zusammendrücken. Auf die vorbereiteten Bleche legen. Die Eigelb und den Rahm verrühren und die Ringe damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und diesen leicht andrücken.
6. Die Ringe im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.