

# Backrezepte Plätzchen & Kekse

## Adventsringe Backen

Anzahl: 50 Ringe

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Kekse, Advent, Weihnachten

---

|       |               |       |             |
|-------|---------------|-------|-------------|
| 3     | Eier          | 150 g | Puderzucker |
| 1/2   | Vanilleschote | 175 g | Butter      |
| 350 g | Mehl          |       |             |

### ZUM BESTREICHEN/BESTREUEN

|   |            |      |             |
|---|------------|------|-------------|
| 2 | Eigelb     | 50 g | Hagelzucker |
| 1 | Essl. Rahm |      |             |

---

Zwei Drittel der 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.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und zu den Eigelb in die Schüssel geben. Mehl, Puderzucker und restliche Ei beifügen. Die Butter in Flocken dazu schneiden.

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Aus dem Teig etwa 375 g schweren Rollen von etwa drei cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln und zwei Stunden kühl stellen.

Bleche mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

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.

Die Ringe im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa.