

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Süße Osterringe Backen

Gattung: Gebäck, Ostern, Plätzchen

500 g	Mehl	60 g	Butter
1,50 Glas	Trockenhefe	3	Eigelb
3/8 Liter	Milch	1 Prise	Salz
70 g	Zucker		Fett zum Ausbacken

Aus den Zutaten einen Hefeteig wie für Fasnachtsküchlein zubereiten. Den Teig fingerdick ausrollen und Ringe ausstechen. Dazu nimmt man am besten zwei Rund ausstecher mit verschiedenen Durchmessern.

Notfalls helfen auch ein Glas und eine Schüssel. Die Ringe eine Stunde ruhen lassen. Danach in siedendem Fett bei 180 Grad goldgelb ausbacken.

Je nach Belieben mit Zimtzucker oder Zuckerguss überziehen. Man kann die Ringe auch halbieren und mit Butter oder Marmelade bestreichen.

Mit Ahornsirup beträufelte Ringhälften sind eine köstliche Brunchüberraschung.