



Rahmkringel

250g	Mehl
250g	Butter
10 EL	Saure Sahne
2	Eiweiß
n.W.	Zimt- / Zuckermischung zum Bestreuen

Das Mehl, die Butter und die Saure Sahne zu einem einheitlichen Teig verkneten; den Teig für mind. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fingerdick ausrollen und Ringe oder jede andere beliebige Form ausstechen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Ringe darauf ablegen.

Die Ringe mit Eiweiß bestreichen und nach Wahl mit Zimt / Zucker, Zucker oder einem anderen Topping bestreuen; bei 170°C Umluft ca. 15 – 20 min. backen; dabei etwas Wasser in einem feuerfesten Gefäß unter das Backblech stellen.