



MANDELRINGE / SPRITZGEBÄCK / SCHNELLE PLÄTZCHEN



Spritzgebäck gehört zu den Klassikern zur Weihnachts- und Plätzchenzeit. Diese süßen Kringle habe ich mit Mandeln verfeinert und Zartbitterkuvertüre und goldenem Mandel Crunch verziert. Der Teig muss nicht lange gekühlt werden und so sind die Mandelringe in etwa einer Stunde zubereitet. Statt der Milch könnt ihr auch Amaretto verwenden, so wird der Geschmack noch intensiver.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Kühlzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 22

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und belege drei Lochbelche mit Dauerbackfolie.

MANDELTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt kurz cremig. Füge das Ei und die restlichen Zutaten hinzu und rühre alles kurz ein. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.



Für einen intensiveren Mandelgeschmack kannst du statt der Milch Amaretto verwenden.

MANDELTEIG:

- 200 g** Butter (weich)
- 120 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 125 g** Mandeln (gemahlen)
- 250 g** Mehl
- 50 g** Milch

DEKORATION:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 2 EL** Crunch Gold

MANDELRINGE

Markiere mit einem runden Ausstecher und etwas Stärke Kreise mit ca. 6 cm Durchmesser auf den Backfolien. Spritze darauf aus dem Teig Kringle. Backe die Mandelringe im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 12-14 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie kurz abkühlen, setze sie dann vorsichtig auf ein Abkühlgitter und lasse sie vollständig erkalten.

DEKORATION

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad und nimm die Kuvertüre dann herunter, rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Tauche die abgekühlten Ringe zu etwa einem Drittel in die Kuvertüre, lasse sie abtropfen, streiche sie mit der Unterseite am Schüsselrand ab und streue etwas Crunch über die Kuvertüre. Lege die Mandelringe auf einer Backfolie, bis die Kuvertüre fest ist. Luftdicht verpackt halten sich die Plätzchen mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Statt dem Crunch kannst du auch gehackte Mandeln oder Haselnüsse verwenden.