

Butter-Ringe

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

150 g Butter
75 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1/2 gestr. TL gemahlener Koriander



etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Spritzvorlagen für die Ringe auf die Unterseite des Backpapiers zeichnen.

1. Vorbereiten: Butter zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Rührteig: Wieder fest gewordenes Fett mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einer weißcremigen Masse rühren. Puderzucker sieben, nach und nach mit dem Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. unterrühren. Mehl, Gustin und Koriander mischen, sieben und in 2 Portionen auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen, Ringe (Ø 4 mm) auf das Backblech spritzen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 9 Min.

Ringe mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kJ: 198, kcal: 47