

Butter-Ringe

Diese knusprigen Butterringe aus Rührteig gelingen garantiert - Bestes Butterringe Rezept zum selber backen.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

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

½ gestr. TL gemahlener Koriander

Wie backe ich leckere Butter-Ringe?:

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 zubereiten:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Butter-Ringe mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

