

Gewürzkringel

Knusprige Kringel aus Mürbeteig mit Weihnachtsgewürzen sind ganz einfach in der Zubereitung.

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

½ TL gemahlener Anis
½ TL gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Muskatblüte (Macis)
1 Msp. gemahlener Piment
225 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Puderzucker

Wie backe ich einfache Gewürzkringel?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Gewürze mischen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



② Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten (von der Gewürzmischung 1 Msp. zurückbehalten) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle halbieren und jeweils in etwa 25 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück erst zu einer 10-12 cm langen Rolle und dann zu Kringeln formen. Kringel auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 10 - 12 Min.

Die Kringel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

③ Verzieren:

Puderezucker mit übriger Gewürzmischung mischen und die noch warmen Kringel damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kringel können Sie statt mit einzelnen Gewürzen auch mit einer fertigen Gewürzmischung zubereiten.
- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die Plätzchen auf Backpapier vorbereiten. Die belegten Papierbögen dann nur noch auf das Blech ziehen.
- Wenn der Teig zu weich ist, stellen Sie ihn etwa 30 Min. kalt.
- In einer gut schließenden Dose kann man die Kringel etwa 3 Wochen aufbewahren.

