

Honig-Kringel

Kleine gespritzte Honig-Plätzchen mit weihnachtlich roter Glasur

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Teig:

150 g weiche Butter oder
Margarine
100 g flüssiger Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker
2 - 3 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Honig, Vanillin-Zucker und Ei hinzufügen und verrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Ringe (Ø etwa 4 cm) auf das Backblech spritzen und backen.

Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 12 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Puderrucker und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe rot einfärben. Guss portionsweise auf die Kringel geben und sofort mit einem Messer oder kleinem Backpinsel verstreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Kringel mit noch feuchtem Guss nach Belieben mit Krokant oder Streudekor bestreuen.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.
- Der Guss kann auch einfach nur über die Kringel gesprenkelt werden.

