

Wiener Ringe

Wiener Sandringe - Zartes dunkles Spritzgebäck, gefüllt mit Zartbitterschokolade zu Weihnachten: Wiener Ringe Rezept.

etwa 90 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Puderzucker

1 Pr. Salz

½ gestr. TL gemahlener Zimt

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)

300 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Kakao

4 EL Milch

Füllung:

150 g Zartbitterschokolade

150 g weiche Butter

35 g Puderzucker

Wie backe ich Wiener Ringe selbst?:

① Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben, nach und nach mit Vanillin-Zucker, Salz, Zimt und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, Ringe (Ø etwa 3,5 cm) auf das Backblech spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Ringe mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, Puderzucker sieben, nach und nach mit der Schokolade unterrühren und etwas kalt stellen. Creme in einen Spritzbeutel mit fein gezackter Tülle füllen, auf die Unterseite der Hälfte der Ringe spritzen, **etwas** fest werden lassen, mit restlichen Ringen belegen, leicht andrücken. Wiener Ringe kalt stellen, mit Puderzucker bestreuen. Gut gekühlt aufbewahren und servieren.

