

# SCHMAND- KRINGEL



- 1 Alle Zutaten für den **Teig** zu einem glatten **Teig** verarbeiten. In **Frischhaltefolie** wickeln und mindestens **2 Stunden** kühlen.

---

- 2 Den **Teig** nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 – 4mm dick ausrollen. Kringel ausstechen und jeweils mittig ein kleines Loch zusätzlich ausstechen.

---

- 3 Die Teigkringel auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Backblech** legen. **Eigelb** und **Sahne** verquirlen, die Kringel damit bepinseln und mit **Hagelzucker** bestreuen.

---

- 4 Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad** (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa **12 – 14 Minuten** hell backen. Auf dem **Backpapier** auskühlen lassen und in eine Keksdose geben. Damit die Plätzchen eine besonders gute Konsistenz erhalten, für einige Tage einen halben **Apfel** mit in die Keksdose legen.

---

- 5 Tipp: Dieser Grundteig eignet sich auch für klassische Ausstechplätzchen.

## ZUTATEN

für 1 Portionen

Für den Teig:

**200 g** helle glutenfreie Mehlmischung (z.B. Schär Mix C)

**1 TL** gem. Flohsamenschalen

**½ TL** Xanthan (alternativ)

**50 g** weiche Butter / Margarine

**150 g** Schmand

Zur Dekoration:

**1** Eigelb

**1 EL** Sahne

Hagelzucker