

Rezept

Vanillekringel

Ein Rezept von Vanillekringel, am 03.07.2024

Zutaten

250 g Mehl	120 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	Salz
2 Eier	125 g weiche Butter
150 g Puderzucker	Mehl für die Arbeitsfläche und zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, Eier und die Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca. 5 cm Ø formen. Die Rolle in ca. 40 Scheiben schneiden und diese mit bemehlten Händen zu dünnen ca. 10 cm langen Stangen rollen. Diese zu Kringeln zusammenlegen, dabei die Enden zusammendrücken, und auf die Bleche legen. Die Kringel nacheinander im Backofen (Mitte) in je ca. 10 Min. hellgelb backen.
3. Den Puderzucker mit dem restlichen Vanillezucker und 2 EL Wasser verrühren. Den Guss mit einem Pinsel auf die noch warmen Vanillekringel streichen und trocknen lassen.