Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
11. Dezember

Weiter geht es mit der stellv. Kreisbäuerin Gisela Steib aus Sandizell – sie stellt ihre Linzer Kranzerl vor

Zutaten

4 hartgekochte Eigelbe
80 g Puderzucker
200 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
1 Pr. Salz
300 g Mehl
2 Eigelbe
100 g gehackte Mandeln
100 g Zucker
Johannisbeergelee

Zubereitung

Die hartgekochten Eigelbe durch ein Sieb streichen und mit Butter und Puderzucker schaumig rühren. Den Vanillezucker, Salz und Mehl zufügen und verkneten. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Danach ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Eine Hälfte davon als Ringe ausstechen, diese mit rohem Eigelb bestreichen und mit den gehackten Mandeln und etwas Zucker gleichmäßig bestreuen. Bei 170°C ca. 10 Minuten backen. Zum Schluss mit erwärmtem Johannisbeergelee zusammensetzen.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht stellv. Kreisbäuerin Gisela Steib