Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
14. Dezember

Weiter geht es mit der stellv. Ortsbäuerin Christine Brandstetter aus Karlshuld – sie stellt ihre Haselnussringe vor

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
100 g geriebene Haselnüsse
500 g Mehl

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Ringe ausstechen. Die Ringe mit verquirltem Ei bestreichen und in eine Mischung aus Hagelzucker und gemahlenen Nüssen tauchen. Wer mag kann auch noch eine Prise Zimt dazu geben. Bei 175°C Umluft ca. 12 bis 15 Minuten backen.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht stellv. Ortsbäuerin Christine Brandstetter