

Rezept 035 : Vollkorn- Nussringerln

Zutaten :

300g Vollkornmehl
200g Butter
100g Staubzucker
3 Eidotter
1 Pkg. Vanillinzucker
200g geriebene Haselnüsse
1 Glas Ribiselmarmelade
1 Prise Salz

Zubereitung :

Vollkornmehl, Butter, Staubzucker, 1 Eidotter, Vanillinzucker und eine Prise Salz vermengen und zu einem Mürbteig kneten. und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Mürbteig etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ringausstecher runde Formen ausstechen (statt einem Ringausstecher kann auch ein Trinkglas verwendet werden). In der Hälfte dieser Ringe in die Mitte ein kleines Loch stechen.

Alle Formen nun mit Eidotter bepinseln und in den geriebenen Haselnüssen wenden.

Alle Formen nun auf ein Backpapier legen und bei 180 °C ca. 8 bis 12 Minuten lang backen und dann auskühlen lassen.

Die vollen Formen mit der Ribiselmarmelade bestreichen (auf einer Seite !) und auf die bestrichene Seite eine Form mit einem Loch in der Mitte darauf setzen.

Fertig !

Guten Geschmack !