

Norwegische Weihnachtsringe

Zutaten:

350 Gramm Mehl
250 Gramm Butter
160 Gramm Puderzucker
1 Tasse Hagelzucker
3 Eier
1 Eigelb
das Innere von 1/2 Vanilleschote
1 Eigelb

Zubereitung:

Die Eier zehn bis zwölf Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Die Eigelbe durch ein feines Sieb streichen und mit dem frischen Eigelb und dem gesiebten Puderzucker verrühren.

Nach und nach die möglichst weiche Butter und die Vanille unterarbeiten. Zuletzt das gesiebte Mehl zugeben und alles zu einem Mürbetei Gramm verkneten.

Den Teig in Alufolie gewickelt drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Den Teig in walnussgrosse Stücke aufteilen und jedes Stück zu etwa 10 Zentimeter Länge ausrollen. Die Stangen an beiden Enden mit verquirtem Eigelb bestreichen und zu Ringen formen.

Die Ringe völlig mit Eigelb bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Das Gebäck auf ein Blech legen und auf der mittleren Schiebeleiste zehn bis zwölf Minuten backen. Die Weihnachtsringe mit einem breiten Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.