



Alexandra Seidel

Alexandras Food Lounge

Zitronen Kringel



30 Stück

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter (in Stückchen)
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 25 g gemahlene Mandeln
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Verzierung:

- 200 g Puderzucker
- Zitronensaft (nach Bedarf, bis eine dickflüssige Glasur entsteht)
- verschiedene Streusel nach Wahl

- Alle Zutaten vom Teig verkneten.
- Falls der Teig zu trocken ist, 1 TL kaltes Wasser zugeben.
- In Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.
- Den Teig ausrollen und mit einem großen Kreis, Ringe ausstechen und in der Mitte mit einem kleinen Ring, ein Loch ausstechen.
- Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10–12 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind.
- Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur anrühren.
- Kringel bestreichen und nach Belieben mit Streuseln verzieren.
- Glasur vollständig trocknen lassen, bevor sie in Dosen verpackt werden.