

# Sauerrahm Kringel

Zutaten für ca. 45 Stück

175g kalte Butter

250g Mehl

80g saure Sahne

1/4 TL Zimt

eine Prise Salz

1 Eigelb

1 EL Milch

25g Zucker

Deko (Hagelzucker)



Zubereitung:

Butter, Mehl, Sahne, Salz, Zimt zu einem Teig verkneten.

In Frischhaltefolie packen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen

Am nächsten Tag den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 05,5cm dick ausrollen und Ringe ausstechen.

Die Ringe auf ein Backblech setzen und mit Eigelb bepinseln.

Nur noch mit Zucker bestreuen und bei 200°C Ober-/ Unterhitze ca. 10 Minuten backen