

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Heidi Schitter

Zutaten

400 G Dinkelmehl

40 G Backzucker

1 PRISE Salz

0,5 TL Backpulver

6 Eidotter

6 EL Schlagobers

3 EL Weißwein

.....

eventuell etwas Flüssigkeit je nach Teigkonsistenz

.....

Butterschmalz zum Ausbacken

.....

Marmelade (Erdbeer oder Ribisel)

.....

Staubzucker zum Bestreuen

.....

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig verkneten.
2. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Den Teig Messerrückendick auswalken.
4. In 3 verschieden große Kreise (ca. 7cm, 5cm, 3cm) ausstechen.
5. Jeden Kreis ca. 4 x 1cm zur Mitte einschneiden.
6. In der Mitte jeden ausgestochenen Teigkreis mit Eiklar bestreichen und von groß bis klein zusammenkleben.
7. In Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Mit der Oberseite zuerst ins Fett legen und dann wenden.
8. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.
9. Ins "Körbchen der Rose" fein passierte Marmelade (Erdbeer oder rote Ribisel schmeckt am besten) nach Wunsch mit der Spritztülle spritzen und genießen.