

Zimt-Kardamom-Ingwer-Ringe

Zutaten:

Für den Teig

160 g Vollkorn-Weizenmehl
100 g Weizenmehl
80 g Puderzucker
150 g Butter
2 Eier
50 g gemahlene Mandeln
geriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 TL Zimt, ½ TL Inger, ½ TL Kardamom (gemahlen)

Für die Verzierung

80 g Zucker
2 EL Puderzucker
1 TL Zimt, 1 TL Kardamom (gemahlen)

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Mandeln, Gewürze, Zitronenschale sowie Butter und Eier zu einem Teig verarbeiten und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Anschließend aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dicke Röllchen formen. Die Röllchen wiederum in ca. 10 cm lange Stücke teilen und diese zu Ringen zusammensetzen. Dann für 15 Minuten bei 175 °C in den Ofen.

Nach dem Backen die noch warmen Ringe in einem Gemisch aus 80 g Zucker, 2 EL Puderzucker, 1 TL gemahlenem Zimt und 1 TL gemahlenem Kardamom wenden.