

Zarte Zimtkringel

Zutaten:

- 200 g Butter
- 3 Eidotter (Eigelb)
- 150 g Puderzucker
- 300 g Mehl
- 1/2 TL Zimtpulver
- Saft und abgeriebene Schale von einer Halben unbehandelten Zitrone
- 150 g Halbbitter - Schokolade
- zusätzlich noch eine kleine Prise Zimtpulver extra

Die Butter mit den Eidottern (Eigelb) und Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Zimtpulver versieben, mit der Zitronenschale vermischen. Zuerst den Zitronensaft unter die Butter-Eier-Masse rühren, dann die Mehlmischung löffelweise einrühren.

Nun den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. und mit genügend Abstand auf ein nicht gefettetes Blech versuchen wir ziemlich runde Kreise (Ringe) zu spritzen.

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Backhitze: 190 Grad oder Gas Stufe 2-3

Nun brauchen wir für die erkalteten Ringe die Zartbitterschokolade die wir inzwischen geschmolzen haben und geben diese kleine extra Prise Zimtpulver hinein und verühren das ganze gut durch.

Die Erkalteten Ringe tauchen wir nun zur Hälfte in die flüssige Schokoladenmasse und fertig ist das berühmte Spritzgebäck.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/zimtkringel/home.html