

Weinringe

Zutaten:

200g Sanella

300g Zucker und 1 Ei schaumig rühren

1 Prise Salz und knapp 1/8 l Weißwein dazugeben und mischen

500g Mehl

1 Tl Backpulver

„Backin“

à Ein Teil unterrühren, den Rest unterheben

Den Teig eine Stunde kalt stellen. Dann etwa 3 mm dick ausrollen, Ringe ausstechen, diese mit Eigelb bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen und auf ein mit Sanella gefettetes Backblech legen. Im vorgeheiztem Ofen backen.

E-Herd: 175-200°C

G-Herd: 2-3

Backzeit: 15-20 Min.