



Dauer: //\littel
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.