

# Schmand – Kringel

Aussteckplätzchen aus Schmand- Teig mit Hagelzucker verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



## Für den Teig:

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Flohsamenschalenpulver  
oder 1/2 TL Xanthan

50g weiche Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

150g Schmand (ggf. laktosefrei)

## Zur Dekoration:

1 Eigelb

1 EL Sahne (ggf. laktosefrei)

Hagelzucker

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühlen.

2. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 – 4mm dick ausrollen. Kringel ausstechen und jeweils mittig ein kleines Loch zusätzlich ausstechen.

3. Die Teigkringel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Kringel damit bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten hell backen. Auf dem Backpapier auskühlen lassen und in eine Keksdose geben. Damit die Plätzchen eine besonders gute Konsistenz erhalten, für einige Tage einen halben Apfel mit in die Keksdose legen.

**Tipp:** Dieser Grundteig eignet sich auch für klassische Ausstechplätzchen.

**Eifrei – Tipp:** Die Kringel ohne Hagelzucker – Dekoration backen und stattdessen mit Zuckerguss aus Zitronensaft und Puderzucker nach dem Auskühlen bepinseln. Mit bunten Zuckerperlen bestreuen.

**Fruktosearm – Tipp:** Der Teig ist fruktosearm. Die Kringel ohne Hagelzucker – Dekoration zubereiten und stattdessen nach dem Auskühlen der Kringel mit geschmolzener, fruktosearmer Schokolade bepinseln.

