

Kakaoringe

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge erhält man etwa 30 Stück mit einem Durchmesser von ca. 4,5 cm. Verwendet wurde eine Zackentülle Nummer 10.

Das brauchst du:

250 g Butter oder Margarine
125 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
300 g glattes Mehl
15 g Backkakao
5 EL Vollmilch

beliebige Marmelade zum Füllen

So wird's gemacht:

250 g nicht zu kalte Butter oder Margarine, 125 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt 10 min cremig rühren. 300 g Mehl versiebt mit 15 g Backkakao zusammen mit 5 EL Milch kurz unterrühren bis alles vermengt ist. Masse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen und zügig kleine Ringe auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen. Mit Marmelade nach eigenem Geschmack zusammensetzen und beliebig dekorieren.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 6 Wochen haltbar.

Tipp

Schmecken auch mit Nutella oder anderer Nuss-Nougat Creme gefüllt sehr gut.