



BUTTERKRANZERL

Zutaten:

150 g gewürfelte kalte Butter
120 g Gelb- oder Feinkristallzucker
1 Eidotter
10 g Schlagobers, Crème fraîche oder Sauerrahm
250 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
1 Prise fein abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
oder selbst hergestellter Zitronenzucker (S. 161)
1 Prise Salz
verquirltes Ei zum Bestreichen

Variante I: Ungefüllte Butterkranzerl

Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Variante II: Gefüllte Butterkranzerl

60 g Butter
60 g Glukosesirup (im Fachhandel erhältlich, ersatzweise Honig)
120 g Feinkristallzucker
30 g Schlagobers
150 g Mandelblättchen

Ruhezeit:

evtl. 30 Min. kühl stellen

Backzeit: 8–10 Min.

Backrohrtemperatur:

165–175 °C Heißluft

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel oder auf einer Arbeitsfläche zuerst mit einer Teigkarte und dann mit den Händen (dabei evtl. Einweghandschuhe überziehen) möglichst rasch zu einem glatten Teig verkneten (oder mit dem Knethaken in der Küchenmaschine verarbeiten). Nur bei Bedarf (falls der Teig zu weich geworden ist) für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Das Backrohr auf 165–175 °C Heißluft vorheizen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen und mit einem gewellten Ausstecher Scheiben von 4–5 cm Durchmesser ausstechen. Mit einem kleinen runden, nunmehr glattrandigen Ausstecher in der Mitte jedes Kekserls eine kleinere Scheibe ausstechen, damit ein Kranzerl entsteht (siehe Tipp auf Seite 44). Kekse auf ein vorbereitetes Backblech legen.
4. Für ungefüllte Butterkranzerl die Kekserl mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Für gefüllte Butterkranzerl alle Zutaten der Füllmasse - bis auf die Mandelblättchen - in einem Topf vermengen und langsam aufkochen. Mandelblättchen zugeben, die Masse kurz abkühlen lassen und in die Mitte jedes Kranzels füllen. Kekse mit verquirltem Ei bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backrohr 8–10 Minuten hellbraun backen. Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.