

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Himbeer-Hagelzucker-Ringerl**

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**



**Zutaten für 4 Personen**

Für den Mürbteig: 270 g Butter (zimmerwarm), 100 g Staubzucker, 10 g echter Vanillezucker, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Prise Salz, 1 Eidotter, 390 g glattes Mehl.

Außerdem: Mehl zum Arbeiten, 1 verquirltes Ei zum Bestreichen, Hagelzucker zum Bestreuen. Himbeermarmelade zum Füllen: 1 kg Himbeermarmelade, 500 g Gelierzucker, Abrieb von 1 Bio-Zitrone oder Ingwer.

**Zubereitung**

In die Butter, Eidotter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz einkneten. Den Staubzucker beigeben und das Mehl kurz unterkneten. Nicht zu lange kneten, weil der Teig sonst „brandig“ werden könnte (verliert die Bindung). Straff in Klarsichtfolie einschlagen und einige Stunden (oder über Nacht) kühlen.

Beim Ausrollen kurz ankneten, mit möglichst wenig Staubmehl zwischen Backpapier auf die gewünschte Stärke ausrollen.

Die eine Hälfte des Teiges zu Böden in gewünschter Größe ausstechen; diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Rohr bei 170 °C Heißluft hellgelb backen. Die andere Hälfte zu Ringen ausstechen, evt. kurz anfrieren, und mit verquirltem Ei bestreichen.

Mit Hagelzucker bestreuen und im Rohr bei etwa 160-170 °C Heißluft 12-15 Minuten goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen.

Himbeermarmelade mit Gelierzucker nach Herstellerangabe zubereiten und mit Zitronenschale oder Ingwer aromatisieren. Die aufgekochte Marmelade gut verrühren und die jeweiligen Keksteile damit zusammenkleben.

In die (offene) Mitte jeweils eine noch größere Menge an Marmelade geben und diese antrocknen lassen. Die Kekse in einer gut schließenden Dose bis zum Servieren lagern.