



Menge 55 - 60 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZIMTRINGE

Mit Hagelzucker verziert - köstlich!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben.
- 2.** Mehl, Backpulver, Salz, Diamant Brauner Zucker, Nüsse, Ei, Rum und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig ca. 7 mm dick ausrollen, Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen, eine kleinere Mitte ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Ringe damit bestreichen und gut mit Zimt und Diamant Hagelzucker bestreuen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10–12 Minuten backen.

Zutaten

1/2	Bio-Zitrone
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
125 g	Diamant Brauner Zucker
1	Ei
1 EL	Rum
125 g	gemahlene Haselnüsse
125 g	Butter (oder Margarine)
1	Eigelb
	Zimt
50 g	Diamant Hagelzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.