

Kakaoringerl

Zutaten

Teig

- × 250 g Butter
- × 125 g Staubzucker
- × 1 Pkg Vanillezucker
- × Prise Salz
- × 0,5 TL Zimt
- × 15 g Backkakao
- × 300 g glattes Mehl
- × 5 EL Milch

Mittendrin & Obendrauf

- × Haselnusscreme

- × Staubzucker

Zubereitung

Die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig schlagen.

Anschließend das mit Zimt und Backkakao versiebte Mehl zusammen mit der Milch vorsichtig unterziehen.

Den Teig in einen Dressiersack mit offener Sterntülle füllen und kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Bei ca. 170°Grad für ca. 10 Minuten backen.

Die Kakaoringerl mit Haselnusscreme füllen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Bei diesem Rezept werden keine Eier verarbeitet! Die Kekse sind sehr mürbe und schmecken köstlich!

Statt der Haselnusscreme könnten die Ringerl auch mit Kirschmarmelade gefüllt werden.

