

Kakaoringe

Zutaten:

375 g Margarine, 190 g Zucker, 5 Eigelb, 450 g Mehl, 50 – 100 g Kakao

Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen und Ringe ausstechen.

Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad° ca. 15 – 20 min. backen, auf einem Gitterrost auskühlen lassen.



Die erkalteten Ringe mit Zitronenglasur bestreichen und fest werden lassen.