



Feine Zitronenringe

(sie schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch zur Tee-Zeit)

Zutaten:

- 150 g feines Mehl
- 100 g feine Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 75 g Butter
- 25 ml. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 75 g Zucker
- Je 1 Msp. gemahlener:
 - Kardamom
 - Vanillemark
 - Muskatblüte
 - Ingwer
- 1 Prise Salz
- Schalenabrieb von 2 Zitronen
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Puderzucker
- 50 g Pistazie (gehackt)



Zubereiten:

Mehl, Maisstärke, Gewürze und Backpulver in eine Schüssel geben vermischen und durch ein feines Sieb in die Schüssel einer Küchenmaschine sieben. Die Butter zerlassen, Rapsöl zufügen und mit den Eigelben, dem Zucker, der Zitronenschale und dem Salz gut verrühren. In der Mitte des Mehlgemisch eine Mulde machen, alle anderen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Pergamentpapier (oder in Alufolie) gewickelt für ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf 1 cm dick ausrollen und Ringe ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiebleiste ca. 10-12 Minuten backen. Sie sollten eine helle, goldgelbe Farbe haben. Die Zitronenringe auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Spachtel oder spitzen Messerchen vom Backblech lösen und auf ein Kuchengitter legen.

Den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt verrühren. Die Zitronenringe damit bestreichen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

