Schokostreusel-Ringe

Die weihnachtlichen Schokostreusel-Ringe schmecken wunderbar. Das Rezept eignet sich auch perfekt als Christbaumschmuck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

100 g	Zucker
200 g	Butter
250 g	Weizenmehl
50 g	Kakao
1 Prise	Salz
	Vanillearoma
1 Stk.	Eiklar
	Schokostreusel

Zubereitung

1. Die **Schokostreusel-Ringe** sind rasch gebacken. Aus dem Mehl, Butter, Zucker, Kakao, Salz und Vanillearoma einen Teig zubereiten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Ringe ausstechen und auf das Backblech legen. Mit Eiklar bestreichen und nach Belieben mit Schokostreuseln bestreuen.

4. Im Backofen zirka 12-15 Minuten backen.

Tipp

Die Schokostreusel-Ringe eignen sich auch hervorragend als Christbaumschmuck.