Blätterteigkringel
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Magarine, 1 Eigelb, 3 Esslöffel saure Sahne, 1 Esslöffel Rum, Mehl soviel die Masse annimmt.

Die Vorbereitungen:

Alles kalt kneten. Den Teig 1-2 Stunden kalt stellen.

Die Zubereitung:

Dünn ausrollen. Ringe austechen, in geschlagenes Eiweiß tauchen (1 Seite) und dann in Zucker legen und bei 200° backen.