



wilker

# Oma Wilkers „Gespritzte Butterringchen“

Plätzchenrezept: für ca. 54 Stück

- 375g Mehl
- 250g Butter
- 180g mit Vanille gewürzten Zucker
- 125g geschälte, geriebene Mandeln
- 1 ½ Eier
- 1 Töpfchen Schokoladenkuvertüre

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, mit Zucker, Mandeln und den verrührten Eiern vermengt. Geben Sie nun den Teig in einen Spritzbeutel. Der Teig kann auch durch einen Fleischwolf mit Gebäckvorsatz gedreht werden.

Die durchgedrückten, gezackten Streifen werden zu Ringen geformt., auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und nach einigen Stunden ruhen im mittelheißen Ofen (150° C) 30 - 35 Minuten gebacken.

Erhitzen Sie die Schokolade bis diese flüssig ist. Nach dem Backen wird eine Hälfte jedes Gebäckstückes in Schokolade getaucht und zum Trocknen auf ein Blech gelegt.

TIPP: Statt Mandeln können auch geriebene Walnüsse genommen werden. Übrigens, ein Gläschen Wein ist beim Backen durchaus erlaubt.