

Spritzgebäck Kringel mit Marmelade



Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Butter, weich	Backrohr auf 175 ° Umluft vorheizen, Blech mit Backpapier belegen. Puderzucker in eine Backschüssel sieben. Butter, Vanillezucker, Ei und Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren.
50 g	Puderzucker	
½	Ei	
½ Pckg.	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
125 g	Mehl	Mehl zugeben und rasch unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Gleichmäßige Kringel spritzen, die in der Mitte fast geschlossen sind (ca. 4 cm Durchmesser). Etwa 8-10 Minuten goldbraun backen abkühlen lassen.
½ Glas	Rote Konfitüre ohne Stückchen (Erdbeere- oder Johannisbeere)	Marmelade in einem kleinen Topf mit 2 EL Wasser verrühren, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen bis das Wasser teilweise verdampft ist und die Marmelade dickflüssig wird. Jeweils ½ TL heiße Marmelade in die Mitte der Kringel geben, trocknen lassen. Gebäck in einer luftdichten Dose lagern.
2 EL	Wasser	