



Butterkringel

Açma



2 Eier
1 Pkg Frischhefe
4 Gläser Mehl
2 Würfelzucker
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
1 ½ KL Salz
½ Teeglas Öl
12 EL Öl

- # In einer Rührschüssel lauwarmes Wasser, Würfelzucker, ein Ei, Eiweiss, Salz, Frischhefe und Öl mit den Fingerspitzen zusammenmischen.
- # Zu dieser Mischung unter kneten Mehl hinzufügen und eine nahezu weiche Teigmasse erstellen.
- # Den Teig zudecken und eine Stunde ruhen lassen.
- # Danach den Teig in 12 gleichgrosse Stücke aufteilen, nochmals zudecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Jedes Teigstück mit den Fingerspitzen und mit Verwendung von Mehl in der Grösse eines Dessertellers ausbreiten.
- # Auf jeden ausgebreiteten Teig einen Löffel Öl schmieren, zusammenrollen und anschliessend zu einem Ring formen.
- # In ein eingeölt Backblech die Butterkringel einreihen und 15 Minuten im Backblech ruhen lassen und anschliessend mit dem Eigelb beschmieren.
- # Die Butterkringel in den kalten Backofen geben und bei 190 Grad goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Auf Wunsch können die Butterkringel mit Schwarzkümmel- oder Mohnkörner bestreut werden.