



Dänische Butterkringel (sukkerkringler)

270 g Butter und
 375 g Mehl krümelig vermischen.
 150 g Puderzucker unter kneten, dann
 1 Eigelb hinzufügen und
 3-4 EL Crème Double einarbeiten. Falls der Teig noch zu klebrig ist, etwa mehr Mehl einkneten.
 Den Teig nicht zu lange bearbeiten!
 Luftdicht verpackt mindestens eine Stunde kühlen.
 Aus dem Teig ca. 30-40 dünne Röllchen formen, jedes etwa 20 cm lang. Zu
 Brezeln formen, mit Abstand (die Kringel gehen auf) auf zwei vorbereitete
 Backbleche legen.
 1 Eiweiß verquirlen, die Kringel damit bepinseln und mit
 75 g Hagelzucker bestreuen.
 Bei 200° ca. 8-10 min ausbacken, nicht zu sehr bräunen. Nach dem
 Abkühlen luftdicht verpacken.

Viel Freude beim Nachbacken und guten Appetit!

