Rezept

# Schnelle Haselnuss-Kaffee-Kringel

Ein Rezept von Schnelle Haselnuss-Kaffee-Kringel, am 22.05.2025

## Zutaten

- **2 EL** Kaffeebohnen
- **100 g** Mehl
- **1 Prise** Salz
- **100 g** kalte Butter
- **100 g** Haselnusskerne
- **100 g** Zucker
- **1** Eigelb (M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Kaffeebohnen und Haselnusskerne im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Beides mit Mehl, Zucker und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Eigelb hineingeben, am Rand die Butter in Flöckchen verteilen. Alles mit einer Palette gut durchhacken, dann rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Den Teig zu ca. 3 cm dicke Rollen formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke zu etwa 12 cm lange Würste rollen und an den Enden spitz zulaufen lassen. Diese auf dem Blech zu einem Kringel biegen, dabei die Enden etwas übereinanderlegen und leicht zusammendrücken.

3. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 12 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kringel nach Belieben mit Schokolinien dekorieren.