

# Bunte Adventskringel



*„Ich bin ein Gourweggle.“*

## Zutaten:

Für den Teig

- 100 g Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 25 g Marzipan
- 35 g gemahlene Haselnüsse
- Prise Zimt und Nelken
- 130 g Mehl

Für die Verzierung

- 200 g weiße Schokoladen
- Cranberries, Pistazien, Erdnüsse



## Zubereitung:

Aus den kalten Zutaten einen Mürbteig bereiten und eine halbe Stunde kalt ruhen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und Teig auf ca. 5mm ausrollen. Kreise ausstechen und mit Hilfe eines kleineren Ausstechers mittig ein Loch ausstechen. Die Kringel goldbraun ausbacken und abkühlen lassen.

200g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und Cranberries, Pistazien, Nüsse grob hacken. Die Kringel mit der Schokolade bestreichen und noch feucht mit den gehackten Zutaten bunt bestreuen

