

## Kringelkekse

- 1 Ei
- 190g
- Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 130g Zucker
- 1 TL Vanille
- 75g Butter
- Lebensmittelfarbe
- Nonpareilles



Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Butter und Zucker luftig aufschlagen. Ei unterrühren, Vanille dazu mischen. Die Mehlmischung vorsichtig unterrühren, nicht zu lange rühren. Teig in zwei Teile teilen. Die eine Hälfte mit so viel Lebensmittelfarbe färben, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Mindestens 30 min in den Kühlschrank.

Beide Teighälften zwischen Backpapier zu Rechtecken ausrollen. Jeweils ein Backpapier abziehen, Teigplatten aufeinander legen. Falls das schwer geht: nochmal kühlen! Oberes Backpapier abziehen und mit Hilfe des unteren Papiers beide Teigplatten aufrollen. Wenn die Rolle zu lang ist, in der Mitte durchschneiden. Eng gerollte Rolle in Nonpareilles wälzen, bis sie total bedeckt ist, dann in Folie einpacken und ca. 30 Minuten in die Tiefkühltruhe oder 3 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Rolle leichter schneiden lässt. Von der gekühlten Rolle Scheiben abschneiden, nochmal in Form drücken und mit etwas Abstand auf ein Blech legen. Bei 180 Grad 8 bis 10 min backen, bis die Kekse anfangen zu bräunen.

