

**Christoph Ewers**  
Lead Management





## Tipp

Nach Hagelzucker muss man in Süddeutschland oft lange suchen. Größere Supermärkte haben ihn aber.

250 g Mehl  
250 g Butter  
1/8 l Sahne  
1 Prise Salz  
1 Eiweiß  
100 g Hagelzucker

1. Mehl, in Stücke geschnittene Butter, Sahne und Salz rasch zu einem Teig verkneten. Wenn er klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben.
2. Eiweiß halb steif schlagen.
3. Hagelzucker auf flachen Teller geben.
4. Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Ringe ausstechen.
6. Ringe mit einer Seite in Eiweiß tauchen und danach auf den Hagelzucker stürzen.
7. Mit der Zuckerseite nach oben auf das Backblech legen.
8. 15 Min. im (auf 180 °C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben, bis die Ringe hellbraun und schön aufgegangen sind.



# Saure-Sahne-Plätzchen