



Nuss-Orangen-Kringel

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|--------------------------|-------|
| Butter | 125 g |
| Zucker | 50 g |
| Honig | 50 g |
| Salz | |
| Haselnusskerne, gemahlen | 100 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 180 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Walnusskerne | 2 EL |
| Orangen | 1 St. |
| Puderzucker | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Butter würfeln. In einer Schüssel gewürfelte Butter, Zucker, Honig, Salz, Haselnüsse, Mehl und Backpulver zu einem glatten Mürbteig verkneten, bei Bedarf 1 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig portionsweise zu ca. 1 cm dünnen Rollen formen. In Stücke schneiden und daraus jeweils ca. 6 cm lange Schlangen rollen, zu Kringeln biegen, Enden gut zusammendrücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 12 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen Walnüsse grob hacken. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Walnüsse mit Orangenschale vermengen.
4. In einer Schüssel Puderzucker nach und nach mit so viel Orangensaft verrühren, dass ein nicht zu dünnflüssiger Guss entsteht. Nuss-Orangen-Kringel damit bestreichen und mit den Walnüssen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 281 kcal |
| Kohlenhydrate | 34 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 15 g |