

*Ein kleiner Tipp:  
Alle bisher veröffentlichten  
Plätzchenrezepte finden Sie unter  
[www.schlier.com](http://www.schlier.com)*

**Schlier**

*Domstraße 9-11 · 97070 Würzburg  
Markt 15-17 · 97616 Bad Neustadt a. d. Saale*

N° 24

# *Nuss-Ringle*

**Aus  
Franziska Schliers  
Rezept-Buch  
aus dem  
Jahr 1843**

# *Nuss-Ringle*

*Man nehme für den Teig:*

*250 g gute Landbutter*

*250 g feinen Grieszucker*

*1 frisches Landei*

*1 Vanillestange*

*(oder wahlweise 1 Vanillezucker)*

*350 g Weizenmehl*

*125 g grob gemahlene Haselnüsse*

*So wird's gemacht:*

*Man rühre die stubenwarme Butter mit dem frischen Ei und dem Zucker, bis eine schaumige Masse entsteht. Man nehme eine Vanilleschote und ein spitzes Messer, kratze das Vanillemark aus der Schote und gebe es zu der Masse.*

*Das Weizenmehl sieben und zusammen mit den gehackten Mandeln unterheben. Den Teig 2-3 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.*

*Mit dem Spritzgebäck-Vorsatz des Fleischwolfs zu Ringen verarbeiten, auf ein gebuttertes und bemehltes Blech legen und backen.*

*Backzeit:*

*Bei mittlerer Hitze (175 - 200°C)*

*15 - 20 Minuten*