Wiener Ringe

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter
125 g gesiebter Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
½ TL gemahlener Zimt
300 g Weizenmehl
20 g Kakaopulver
4 EL Milch

Für die Füllung:

150 g Zartbitter-Schokolade
150 g weiche Butter
35 g gesiebter Puderzucker

Zur Dekoration braucht man Puderzucker. Backzeit ca 12 min bei 160 Grad.

Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zimt unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl mit Kakao mischen, sieben und abwechselnd in 2 Portionen mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Ringe auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen.

Die Gebäckringe mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Ringe erkalten lassen. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Hälfte der Gebäckringe auf der Unterseite damit bespritzen. Jeweils mit der Unterseite eines der restlichen Gebäckringe belegen und leicht andrücken. Die Wiener Ringe vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.“