

Fränkische Ringla mit Karamell- und Waldbeeren-Soße

Für die Fränkischen Ringla:

180 g Mehl	1 Ei, Größe M	15 g weiche Butter
60 g Schmand	1 EL Schlagsahne	1 TL Vanillepulver
50 g Zucker	1 Msp. Backpulver	Mehl
Puderzucker	gemahlene Zimtblüten	Butterschmalz
einige Zimtblüten		

Für die Karamellsauce:

200 g Schlagsahne	200 g Sahne-Toffee-Bonbons
-------------------	----------------------------

Für die Waldbeerensauce:

500 g TK-Waldbeeren	3 EL Blütenhonig
---------------------	------------------

Für die Fränkischen Ringla Mehl mit Ei, Butter, Schmand, Sahne, Vanillepulver, Zucker und Backpulver zu einem Teig verkneten. Den Teig circa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und mit zwei verschiedenen großen Servierringen Ringe ausstechen. Im heißen Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Karamellsauce Bonbons in Sahne geben und unter Rühren erhitzen, bis sie sich aufgelöst haben.

Für die Waldbeerensauce Beeren mit Honig pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Fränkischen Ringla mit Puderzucker und gemahlene Zimtblüten bestäuben, mit Zimtblüten garnieren und mit Karamellsauce und Waldbeerensauce auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Ralph Lindenau am 22. Dezember 2015