**Zimtringe**

Für ca. 55–60 Stück

**Zutaten:**

½ Bio-Zitrone

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

125 g Diamant Brauner Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei (Größe M)

1 EL Rum

125 g Butter (oder Margarine)

1 Eigelb

1 EL Wasser

Zimt

50 g Diamant Hagelzucker

**Zubereitung:**

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Diamant Brauner Zucker, Nüsse, Ei, Rum und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig ca. 7 mm dick ausrollen, Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen, eine kleinere Mitte ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Ringe damit bestreichen und gut mit Zimt und Diamant Hagelzucker bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10–12 Minuten backen.

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 214 kJ – Kalorien: 51 kcal – Fett: 2,9 g – davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g

Kohlenhydrate: 5,6 g – davon Zucker: 2,7 g – Eiweiß: 0,8 g – Salz: 0 g