

Zimtplätzchen



Zutaten (ca. 40 Stück):

- 370 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 230 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 360 g Mehl
- 20 g Vanillezucker, selbst gemacht
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
70 g Zucker und 1½ TL Zimt in eine kleine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen.

300 g Zucker, Vanillezucker, Salz und die Butter in einer Schüssel verrühren. Dann die Eier zufügen und 1 Minute schaumig schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl mit Backpulver und ½ TL Zimt zugeben, vermischen, zur Ei-Butter-Zuckermasse sieben und zu einem homogenen Teig verrühren.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, zwischen den Händen zu etwa haselnussgroßen Kugeln formen.

Die Teigkugeln in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen, jeweils 9 Stück mit viel Abstand zueinander (sie laufen beim Backen sehr auseinander) auf das vorbereitete Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen geben und für ca. 12 Minuten backen.

Die fertigen Plätzchen vom Backblech nehmen, auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Auf diese Weise weiter verfahren, bis der komplette Plätzchenteig aufgebraucht ist.
Die abgekühlten Plätzchen servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Nährwertangaben: 118 kcal p.P , 17 g KH p.P.