



Zimtplätzchen



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 300 GRAMM MEHL
- 110 GRAMM ZUCKER
- 3 EIGELB
- 225 GRAMM ZIMMERWARME BUTTER
- 3 TEELÖFFEL GEMAHLENER ZIMT

ZUM VERZIEREN:

- 2 EIGELB
- Z.B. CASHEWKERNE, GEHACKTE MANDELN, WALNÜSSE ODER PISTAZIEN USW.

ZUBEREITUNG:

- 1) ZUALLERERST OFEN VORHEIZEN, UMLUFT 160 GRAD ODER OBER-/UNTERHITZE 180 GRAD.
- 2) ZUTATEN ABWIEGEN UND BEREITSTELLEN, EBENSO EINE TEIGSCHÜSSEL, EIN RÜHRGERÄT, EIN NUDELHOLZ, BLECHE MIT BACKPAPIER UND EINEN BREITEN PINSEL.
- 3) BUTTER SCHAUMIG RÜHREN.
- 4) ZUCKER UND DIE 3 EIGELB ZU DER BUTTER HINZUGEBEN UND 10 MINUTEN RÜHREN.
- 5) NACH UND NACH MEHL DAZUGEBEN, WENN ES FÜR DAS RÜHRGERÄT ZU SCHWER WIRD, MIT DER HAND FERTIG KNETEN.
- 6) TEIG IM KÜHLSCHRANK 30 MINUTEN KALTSTELLEN.
- 7) ETWAS MEHL AUF DIE ARBEITSFLÄCHE GEBEN UND KLEINERE STÜCKE VOM TEIG AUSROLLEN, DEN REST IMMER WIDER KÜHL STELLEN.
- 8) PLÄTZCHEN AUSSTECHEN UND AUF BLECHE MIT BACKPAPIER GEBEN.
- 9) MIT DEN 2 WEITEREN EIGELB BESTREICHEN UND NACH BELIEBEN VERZIEREN.
- 10) IM OFEN RELATIV KURZ BACKEN. AM SICHERSTEN IST ES, DEN WECKER UAF 7 MINUTEN ZU STELLEN UND DANACH DABEI ZU BLEIBEN – DIE PLÄTZCHEN WERDEN SCHNELL ZU DUNKEL.

DIE PLÄTZCHEN, DIE NICHT GLEICH AUFGEGESSEN WERDEN, AM BESTEN IN BLECHDOSEN IN KELLER AUFBEWAHREN

GUTEN APPETIT!

