

Weihnachtsbacken Rezepte

Heidesand Zimtplätzchen

Gattung: Gebäck, , Plätzchen, Weihnachten

250 g Butter
200 g Zucker
1 TL Zimt (gemahlen)
Salz

300 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Eiweiß (Kl. M)
75 g Brauner Zucker

Butter zerlassen und bräunen, wieder abkühlen lassen. Dann mit Zucker, Zimt und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Mehl und Speisestärke sieben, mit dem Knethaken des Handrührers kurz unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig zu 3 Rollen von ca. 30 cm Länge formen, weitere 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen rundherum mit Eiweiß bestreichen und im braunen Zucker wälzen.

In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der zweiten Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.