

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Knusprige Zimtblätter

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen, Nuss/Mandel, Plätzchen, Weihnachten, Zimt

---

Teig	
150 g Haselnusskerne	150 g Puderzucker
300 g Mehl	2 Eier (M)
3 Essl. Zimt	1 Spur Salz
150 g Butter	Mehl zu Bearbeiten

  

Zum Bestreuen	
100 g Zucker	2 Teel. Zimt

  

Überzug	
150 g Vollmilchkuvertüre	150 g Halbbitterkuvertüre

---

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten rösten. In einem Sieb erkalten lassen, die braunen Häutchen abreiben. Nüsse in der Mandelmühle mahlen. Mehl und Zimt in eine Schüssel sieben. Mit Butter, Puderzucker, Eiern, Salz und Nüssen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Zucker und Zimt mischen und den Teig gleichmäßig damit bestreuen.. mit einem ovalen oder blattförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen. mit einer Gabel ein gitterförmiges Muster eindrücken. Die Plätzchen mit einer Palette vorsichtig auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Teigreste zusammendrücken und nochmals ausrollen. Die Plätzchen auf der 2. Schiene von unten 10-12 Minuten backen. Plätzchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Kuvertüre grob zerteilen. Bei milder Hitze im warmen Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Zimtblätter mit der Längsseite zur Hälfte in die Schokoladenmischung tauchen, am Gefäßrand abstreifen, auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.

Haltbarkeit: 2-3 Wochen