

Weihnachtsbacken Rezepte

Zimtkipferln

Gattung: Backen, Weihnachten

200 g Butter	2 Teel. Zimtpulver
100 g Zucker	260 g Mehl
-1	100 g gemahlene Haselnüsse
10 g Zucker	50 g Puderzucker
-2	

Butter und Zucker 1 schaumig schlagen. Die Hälfte des Zimtes, Mehl und Nüsse dazugeben und alles gut durchkneten. Aus dem Teig drei Rollen von 2 cm c formen und eine Stunde kalt stellen.

Backblech mit Backpapier belegen. Ofen auf 175 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen.

Jede Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Hörnchen formen und mit Abständen auf das Blech setzen. In der Ofenmitte in 10-12 Minuten hellbraun backen. Den restlichen Zimt mit dem Zucker 2 und Puderzucker mischen. Die noch heißen Kipferln vorsichtig vom Blech nehmen und im Zucker wälzen. Auskühlen lassen.