

ZIMTKARTEN / ZIMTRAUTEN CINI MINI



Diese Plätzchen sind super zimtig knusprig und gehören für mich auf jeden weihnachtlichen Plätzchenteller. Dazu verwende ich meinen klassischen 1-2-3 Mürbeteig aus nur 3 Zutaten, welche ich noch mit einer Prise Salz und viel Zimt verfeinere. Nach dem Ausrollen werden kleine Rauten zurechtgeschnitten, die nach Belieben noch mit einem Keksstempel geprägt werden können. Die Plätzchen sind einfach und schnell gemacht und schmecken sehr lecker.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 70

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.

PLÄTZCHEN SCHNEIDEN

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 3 mm dünn aus. Präge die Teigplatte mit einem Strukturstempel nach Belieben ein.

TIPP

Drücke den Prägestempel zuerst in etwas Zimt und dann erst in den Teig. Dann bekommst du nochmals eine schönere Optik.

MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 4 TL** Zimt



Schneide die Platte nun zuerst in 5 cm breite Streifen und anschließend diagonal in 4 cm Rauten. Lege die Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und backe sie im vorgeheizten Ofen für 14-18 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!