



zimtkekse

zutaten

Mürbeteig

250 g Weizenmehl
1 gest. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
125 g Butter

Zimt-Füllung

75 g brauner Zucker
1 TL gemahlener Zimt
Ca. 2 EL Wasser



zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder von Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35x30 cm) ausrollen. Mit Wasser bestreichen. Zimt und Zucker vermischen, auf den Teig streuen. Teig längs halbieren, sodass zwei Vierecke à 17,5x30 cm entstehen. Von der langen Seite aufrollen. Teigrollen in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Die Rollen in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Lochblech verteilen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.