

Leckere Zimtplätzchen

Zutaten:

- ✂ 300 Gramm Mehl
- ✂ 175 Gramm Butter
- ✂ 80 Gramm Zucker

- ✂ 1/2 Teelöffel voll Zimt
- ✂ 2 Eier
- ✂ 1 Eigelb
- ✂ 2 Esslöffel voll Butter

Zubereitung:

1. Knete aus allen Zutaten einen Teig und lege ihn danach eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Decke den Teig dazu mit einem Tuch ab!

2. Rolle nun den Teig dünn auf einer geeigneten Unterlage aus. Das kann beispielsweise der mit Mehl bestreute Küchentisch sein.

3. Jetzt nimm Ausstechformen und stich aus dem Teig Plätzchen aus. Lege die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Sind alle Plätzchen auf dem Backblech, kannst du sie im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten lang backen lassen. Danach solltest du die Plätzchen vom Blech lösen, auf ein Gitter geben und auskühlen lassen!

