

Zimt-Zucker-Kekse/Plätzchen



Bereich: Ernährung
Kategorie: Brauchtumsküche

Alter: 1-3, 3-5, 5-6, 6-7,
7-8

Zutaten

250g (1 1/2 cups - 8 oz) Mehl
120g (1/2 cup - 4 oz) Butter
100g (1 cup - 3 oz) Staubzucker (Puderzucker)
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
1 EL. (1 tabelspoon) Zimt
5 EL (5 tabelspoons) Zucker

Küchengeräte

Backpapier
Backblech

Zubereitung



Mürbeig zubereiten (ca. 40 Plätzchen)

- Mehl, Staubzucker und Vanillezucker auf die Arbeitsfläche sieben und mit einem Löffel verstreichen.
- Butter mit der Küchenreibe darüber raspeln.
- Das Ei zugeben.
- Zutaten mit den Händen abbröseln.
- Den Teig rasch kneten, bis er geschmeidig ist.
- Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.

Hinweis

Wenn Sie in der Küche keine rohen Eier verwenden dürfen, kann auch fertiger Mürbteig verwendet werden.



Kekse/Plätzchen formen

- Den Backofen auf 180°C (350°F) Heißluft vorheizen.
- Aus dem Teig Kugeln formen.
- Den Zucker mit dem Zimt vermischen.



Kekse/Plätzchen backen

- Die Kugeln im Zucker wälzen und auf das Backblech setzen - etwas eindrücken.
- Anschließend 5-10 Minuten backen.



Kekse/Plätzchen genießen

- Das Backblech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Hinweis

Die Kekse/Plätzchen dürfen nur unter Aufsicht von Erwachsenen zubereitet und gebacken werden.

Text: Stefanie Provasnek

Fotos: Christian Fuchs