

Chili Zimties

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
250	Gramm	Semmelmehl
50	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Chili-Pulver
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Margarine
200	Gramm	Butter
1	Prise	Salz

Anleitung:

1. Schritt Alle Trockenteile durch ein grobes Sieb geben und mit den Fetten zu einem eierlosen Mürbeteig verarbeiten.

2. Schritt Aus Teigstücken Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und Teilstücke von etwa 1,5 cm mit scharfem Messer abtrennen. Restteig sofort in den Kühlschrank.

3. Schritt Teilstücke auf die Schnittkante legen und mit Daumen und Zeigefinger den senkrechten Steg eines T zusammendrücken, mit der anderen Hand den waagerechten leicht unförmig andrücken. Mit etwas Abstand aufs Backpapier legen und bei 150 Grad, mittlere Schiene 20 Minuten backen. Während das erste Blech im Ofen ist, den restlichen Teig formen und auf einem zweiten Blech auslegen.

4. Schritt Das Gebäck mit Backpapier nach dem Backen vom Blech ziehen, auf der Arbeitsfläche erkalten lassen und in Dosen zum Aufbewahren geben.

Die Plätzchen laufen beim backen auseinander und sollten ungebacken etwa 1 - 1,5 cm hoch sein. Der Zimt soll hier geschmacklich im Vordergrund stehen. Es darf aber natürlich eine nette Schärfe im Abgang sein, die wirklich süchtig nach mehr macht ;-) Ohne Chili geht es natürlich genau so gut - aber das reisst wirklich einiges raus.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 31.12.2020 von
Konrad Heizmann