

## Cinnamon Sour Cream - Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

125	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
125	Gramm	Saure Sahne
450	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
3	Teel.	Zimtpulver
		Backpapier für das Backblech

### Anleitung:

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Ei und saure Sahne untermischen. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen und unterarbeiten. Es soll ein formbarer, aber geschmeidiger Teig entstehen. Den Backofen auf 180 Grad Celsius (Gas Stufe 2 bis 3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zu etwa walnussgroßen Kugeln formen, auf das Backblech legen und etwas flach drücken. Die Plätzchen im heißen Ofen 15 bis 20 Minuten backen, bis sie etwas aufgegangen und gebräunt sind. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.