

Engadiner - Herzen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Personen

125	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Nelkenpulver
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz, Zimt und Nelkenpulver dazumischen und 10 Minuten weiterrühren. (Rührwerk 2-3 Minuten) Mehl zugeben und mit kühlen Fingern rasch zu einem Teig kneten. Diesen 60 Minuten kühl ruhen lassen. Teig 3mm dick auswallen, Herzförmchen ausstechen und diese im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad in etwa 15 Minuten ausbacken.