

## Knusprige - Zimtblätter

Kategorien: Gebäck, Weihnachten, Plätzchen, Nuss/mandel

Zutaten für: 100 Stück

### *TEIG*

---

150	Gramm	Haselnusskerne
300	Gramm	Mehl
3	Essl.	Zimt
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
2		Eier (M)
1	Prise	Salz
		Mehl zum Bearbeiten

### *ZUM BESTREUEN*

---

100	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zimt

### *UEBERZUG*

---

150	Gramm	Vollmilchkuvertüre
150	Gramm	Halbbitterkuvertüre

### **Anleitung:**

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und bei 200GradC im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten rösten. In einem Sieb erkalten lassen, die braunen Häutchen abreiben. Nüsse in der Mandelmühle mahlen. Oder man kauft gem. Haselnüsse die aber zuvor in einer Pfanne leicht angeröstet werden.

Mehl und Zimt in eine Schüssel sieben. Mit Butter, Puderzucker Eiern, Salz und Nüssen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche ca. 4 mm dick ausrollen. Zucker und Zimt mischen und den Teig gleichmäßig damit bestreuen. Mit einem ovalen oder blattförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen.

Mit einer Gabel ein gitterförmiges Muster eindrücken. Die Plätzchen mit einer Palette vorsichtig auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Teigreste zusammendrücken und nochmals ausrollen.

Die Plätzchen auf der 2. Schiene von unten 10-12 Minuten backen. Plätzchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Kuvertüre grob zerteilen. Bei milder Hitze im warmen Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Zimtblaetter mit der Längsseite zur Hälfte in die Schokoladenmischung tauchen, am Gefäßrand abstreifen, auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.

Haltbarkeit: 2-3 Wochen