

Spaghetti-Plätzchen mit Zimt-Geschmack

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Puderezucker
2	Pack.	Vanillezucker
2	Pack.	Puddingpulver mit Vanille-Geschmack
200	Gramm	Butter oder Margarine
1		St. Ei
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Ich hätte nie gedacht, dass ich diese Art von Weihnachtsplätzchen jemals backen werde, aber warum eigentlich nicht. :) Das Rezept fand ich so interessant, dass ich es noch vor Weihnachten probieren musste. So werde ich mich dann viel sicherer fühlen, wenn ich später für den Weihnachtstisch backe. :) Der Puddingpulver-Teig ist unglaublich zart und zergeht auf der Zunge. Und mit "zergehen" meine ich "zerschmelzen"! :) Dann bleibt nur noch der fantastische Zimtgeschmack im Mund, der eure Geschmacksknospen erfreut.

-

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und über Nacht ruhen lassen. Teigstücke durch eine Knoblauchpresse drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Rund formen, mit bunten Streuseln bestreuen und in den Ofen schieben. Bei 180 °C goldbraun backen. Es dauert nicht lange, max. 10 Minuten. Deshalb sollte man beim Ofen bleiben und aufpassen. Durch zu langes Backen werden die Plätzchen trocken.