

Zimtkekse (Ie)

Kategorien: Land, Großbritannien, Irland, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Traditionell irisches Rezept
250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
125	Gramm	Butter oder Margarine
1		Eigelb
1	Teel.	Zimt
	Etwas	Milch, (falls notwendig)
125	Gramm	Zucker, (oder granulierter Süßstoff)

Anleitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter in das Mehl einreiben, bis die Mischung anfängt zu bröseln. Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Zusammen mit dem Eigelb und eventuell etwas Milch zu einer steifen Masse vermischen. Auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsplatte tun und kneten bis es geschmeidig ist. Ausrollen, bis der Teig etwas weniger als 2 cm dick ist und die Kekse ausstechen. Die ausgestochenen Kekse auf ein gefettetes Backblech legen und bei etwa 200°C in 10-15 Minuten ausbacken.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten