

Zimt - Kringel

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
2	Pack.	Vanillinzucker
5	Essl.	Saure Sahne
175	Gramm	Butter oder Margarine
		Zimt und Zucker zum Bestreuen
		Rezeptautor

KÖSTLICHES WEIHNACHTSGEBÄCK GANZ EINFACH GEMACHT

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kühl stellen.
Auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-1,5 cm dick ausrollen.
Danach mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen und mit einer kleineren Form in der Mitte noch ein Loch ausstechen (ich mache immer nur runde Plätzchen ohne das Loch in der Mitte, schmeckt genauso gut). Die Plätzchen nun mit Eiweiss bestreichen und mit einer Zimt-Zuckermischung bestreuen. Bei 180 Grad goldgelb backen. Sind echt lecker!