

Zimtplätzchen - Neu

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Teig

Zutaten für: 32 Portionen

250	Gramm	Butter
130	Gramm	Zucker
2		Eier
400	Gramm	Mehl
2	Teel.	Salz
1	Essl.	Zimt
140	Gramm	Zucker
		Nougat

Anleitung:

Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl, eine Prise Salz und Zimt zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Teelöffel etwas Teig abstechen und kleine Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In einer kleinen Schüssel Zucker mit etwas Zimt vermischen. Den äußeren Boden eines kleinen Glases leicht anfeuchten, in den Zimtzucker tauchen. Die Teigkugeln mit dem Boden vom Glas unter leicht drehenden Bewegungen flach drücken. Das Glas zwischendurch immer wieder ganz leicht anfeuchten und erneut in den Zimtzucker tauchen. Der Zimtzucker verhindert, daß der Teig am Glasboden kleben bleibt. Ofen auf 170° vorheizen. Zimtplätzchen auf der mittleren Schiene in ca. 12-15 Minuten backen. Zimtplätzchen auf dem Blech abkühlen lassen. Inzwischen Nougat im Wasserbad vorsichtig unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Nougat auf der Hälfte der Zimtplätzchen verteilen und mit einem zweiten Zimtplätzchen bedecken.

146 Kcal pro Portion - 30 Min Zub. - 45 min Gesamt