

Zimtplätzchen - m.Schmalz - Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Schweineschmalz
50	Gramm	Gänseschmalz
150	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Teel.	Zimt
1	Spur	Ingwer
1	Spur	Muskat
		Kuvertüre

Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde eindrücken. Kaltes Schweineschmalz und Gänseschmalz in die Mulde geben und alles mit dem Messer durchhacken. Zucker, Ei und Gewürze zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in kleine Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 15 Min. goldbraun backen.

Die Plätzchen auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen mit einer Ecke eintauchen. auf einem Gitter trocknen lassen.