

## Weihnachtliche Zimt-Keksbällchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 30 Stück

180	Gramm	Mehl
95	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker, weiß
50	Gramm	Zucker, braun
1	Pack.	Vanillezucker
1		M.-großes Ei(er)
1/4	Teel.	Salz

### AUSSERDEM

---

30	Gramm	Zucker, braun
1	Teel.	Zimt

### Anleitung:

Für den Teig die Butter zusammen mit Salz, weißem und braunem Zucker zu einer cremigen, glatten Masse rühren. Das Ei und den Vanillezucker hinzugeben und untermengen. Das Mehl abwiegen und nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben, bis ein zäher klebriger Teig entsteht. (Wenn die Schüssel umgedreht wird, sollte ähnlich wie bei Schlagsahne nichts herausfallen!)

Braunen Zucker und Zimt in einer Schüssel gut vermengen. Anschließend kleine Portionen des Teiges zu Kugeln (Durchmesser ca. 4 cm) formen und in dem Zimtzucker wälzen.

Die Bälle mit circa 10 cm Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 200 °C Umluft auf der mittleren Schiene 6 bis 8 Minuten backen.

Nach 6 Minuten (Empfehlung) sind die Kekse sehr saftig, nach 8 Minuten etwas trockener, dafür besser karamellisiert.

Das Rezept ergibt ca. 30 Kekse.