

Wild Willie's Cinnamon Treats

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Amerika

Zutaten für: 4 Portionen

ALA HEIDESAND !

225	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
375	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
75	Gramm	Nüsse, gehackt
1		Ei, getrennt
3	Essl.	Zucker, braun - vermischen mit

Anleitung:

Mehl und Zucker vermischen. Butter in erbsengroßen Stückchen dazugeben. Eigelb, Milch und Nüsse hinzufügen. Mit den Händen den Teig kneten, bis er weich ist. In zwei gleiche Teile trennen und jeweils zu Rollen mit einem Durchmesser von 3 1/2 bis 4 cm formen. Mit leicht verschlagenem Eiweiss bestreichen und in der Zucker-Zimt-Mischung wenden. Eine Stunde kühl stellen. In etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 180 Grad Celsius 12 bis 15 Minuten backen.

Viel Spaß beim Kneten und Backen!