

Zimt - Kakao - Kekse.

Kategorien: Plätzchen, Top, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
50	Gramm	Mandel(n), gemahlen
60	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Gehäuft Kakaopulver
1	Teel.	Gehäuft Zimtpulver
		Kuchenglasur (Schokoglasur), hell und dunkel
		Mehl, für die Arbeitsfläche

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten, Teig ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

Auf einem gut bemehlten Brett portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen und runde Kekse ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im vorgeheizten Rohr bei 160 ° Umluft ca. 8 - 10 min backen.

Erkaltet mit Glasur bestreichen, mit der zweiten Glasur einen kleinen Klecks in die Mitte geben und mit einer Stricknadel von der Mitte zum Rand hin durch die Glasur ziehen. Ein wenig aufwendig aber das sieht super aus.