

Heidesand mit Zimt

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

275	Gramm	Mehl		
75	Gramm	Speisestärke		
200	Gramm	Zucker		
1	Teel.	Gehäuft	Zimt	
200	Gramm	Zucker		
1	Prise	Salz		
1		Eiweiß		
100	Gramm	Zucker, braun		

Anleitung:

Die Butter zerlassen, bräunen und abkühlen lassen. Mit Zucker und Zimt aufschlagen und gesiebttes Mehl mit Speisestärke zugeben, zu einem Teig verkneten. In Folie verpackt eine Std. kühl stellen. Den Teig zu 3 Rollen formen und nochmals 2 Std. im Kühlschrank lagern. Die Rollen rundherum mit Eiweiß betreichen und im braunen Zucker wälzen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad ca. 15 Min. backen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Ruhezeit: 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe