

Zimtzucker - Plätzchen - Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Schmalz
1	Messersp.	Salz
1	Teel.	Zitronenschale abger.
1		Ei (L)
		Mehl zum Bearbeiten
100	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zimt
1		Ei (L)

Anleitung:

Zubereitung: Das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stückchen, Schmalz, Zucker, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben. Ein Ei dazu- geben und alle Zutaten von der Mitte aus zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde kühl stellen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 5 Teile formen. Jedes Stück zu einer Rolle von 24 cm formen. Die Rollen 30 Min. kühl stellen. Den restlichen Zucker mit Zimt mischen, das Ei mit einer Gabel verquirlen. Die Rollen rundherum mit dem Ei bestreichen und im Zimtzucker wälzen. Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 30 Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 175° C auf der mittleren Schiene 12-15 Min. backen. Die Plätzchen sollen nur hellbraun werden. Auf dem Blech auskühlen lassen, dann in Dosen aufbewahren.