

Snickerdoodles (Zimtplätzchen)

Ingrédients

- 160g Mehl T45
- 2g Backpulver
- 2g Natron
- 1 Prise Salz
- 85g Butter
- 150g Zucker
- 1 mittleres Ei
- 2 Teelöffel Vanillearoma
- 2 Esslöffel Zimt + 4 Esslöffel Zucker

Préparation

1. Wenn Sie Zimt mögen, sind Sie hier genau richtig!
2. Dieses Rezept ist sehr einfach, sehr schnell und sehr gut ;) Wenn Sie Snickerdoodles nicht kennen, handelt es sich um Zimtkekse, die außen knusprig und innen schön weich sind.
3. Sie benötigen nur wenige Minuten zur Vorbereitung und zum Backen, bevor Sie genießen können!
4. Material: Backblech Zubereitungszeit: 10 Minuten + 8 Minuten Backzeit Für ein Dutzend Kekse: Zutaten: Mehl T45 Backpulver Natron 1 Prise Salz Butter Zucker 1 mittleres Ei 2 Teelöffel Vanillearoma 2 Esslöffel Zimt + 4 Esslöffel Zucker Rezept: Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen.
5. Die weiche Butter mit dem Zucker vermengen, dann das Ei hinzufügen.
6. Gut vermischen, dann das Vanillearoma und die gemischten Zutaten hinzufügen.
7. Kugeln von etwa formen.
8. Den Kristallzucker mit dem Zimt mischen, dann die Teigkugeln darin wälzen.
9. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Abstand (der Teig wird beim Backen verlaufen), dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 8 Minuten backen.
10. Einige Minuten abkühlen lassen und dann genießen!