SCHOKO-ZIMT-KEKSE – WEIHNACHTLICHES PLÄTZCHENREZEPT | SWEETFAMILY

ZIMT-SCHOKO-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 35 Stück | 30 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

	Für den Teig:
170 g	Mehl
75 g	SweetFamily Unser Feinster
10 g	Kakaopulver
150 g	weiche Butter
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1 gestr. TL	gemahlener Zimt
Mehl	zum Bearbeiten
	Zum Verzieren:
150 g	Schokoladenglasur
2 EL	goldene Zuckerperlen
3-4 EL	SweetFamily Unser Feinster
1/2 TL	gemahlener Zimt

Zubereitung

89	1	10	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zutaten für den Teig zügig glatt verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 175°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und blechweise ca. 8 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Glasur nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen und Kekse damit ganz überziehen oder streifig verzieren. Goldperlen in die weiche Glasur drücken. Zucker und Zimt mischen und Kekse damit bestreuen. Trocknen lassen.