

REZEPT FÜR ZIMT-SCHOKO-KEKSE



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



3032

ZUBEREITUNG

89 Kcal	1 Gramm	10 Gramm	5 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.