

Einfache Zimtkekse zum Ausstechen

Schnell, leicht und lecker - das sind einfache Zimtkekse zum Ausstechen! Das Rezept stammt ursprünglich aus Irland, wird aber auch hierzulande immer wieder gerne gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
1 TL	Zimt
120 g	Zucker
Nach Belieben	Milch (falls nötig)

Zubereitung

1. Für einfache Zimtkekse zum Ausstechen den Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl und Salz mischen und die Butter dazurühren. Wenn die Mischung zu bröseln beginnt, den Zucker und Zimt unterrühren.
2. Zuletzt das Eigelb und - falls nötig - etwas Milch einrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ca. 2 cm dick ausrollen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig in beliebiger Form Kekse ausstechen und diese auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Für Kinder können einfache Zimtkekse zum Ausstechen nach Belieben mit Zucker, bunten Streuseln

oder Perlen verziert werden.