

Zimttaler

(Rezept von Kerstin Wolf, Merenberg, aus dem Buch "Das Freulein backt! zur Weihnacht")

Zutaten:

200 g Butter
75 g Puderzucker
1 Ei
300 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 gestr. TL Zimt
100 g gemahlene Haselnüsse

Zum Bestreuen:

40 g Butter
1 EL Zimt
60 g Zucker

Für die Füllung :

100 g Himbeergelee (wir haben Johannisbeergelee genommen)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze bzw. 160°C Umluft vorheizen.
2. Den Puderzucker sieben und mit der Butter mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine schaumig schlagen.
3. Jetzt das Ei dazugeben und weiterrühren.
4. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und dann zur Zucker-Buttermasse hinzufügen und alles zusammen verkneten (per Hand oder mit dem Knethaken am Rührgerät).
5. Den Knetteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Sollte der Teig noch kleben, einfach für ca. 30 Minuten kühlen, dann lässt er sich wunderbar weiterverarbeiten.
6. Die ausgestochenen Zimttaler auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und für ca. 10 Minuten backen.
7. Zimt und Zucker in einer Schüssel miteinander vermischen und bereitstellen.
8. Die Butter in einem kleinen Topf erwärmen.
9. Mit einem Backpinsel die obere Seite der Plätzchen mit Butter bestreichen und sofort mit dem Zimt-Zuckergemisch bestreuen.
10. Etwas Himbeergelee auf den Boden der Plätzchen geben und jeweils zwei Zimttaler zusammensetzen.
11. Die Zimttaler lassen sich wunderbar frisch in einer Keksdose aufbewahren.
12. Wir haben statt Himbeer- Johannisbeergelee verwendet und die Hälfte der Plätzchen noch mit einem Herz ausgestochen, so dass das Gelee jetzt ein wenig herausblitzt. Die kleinen Herzen haben wir zum Abschluss bei gleicher Temperatur für 5 Minuten gebacken und haben so jetzt leckere Mini-Herzchen-Kekse als Topping fürs Müsli oder kleine Aufmerksamkeit zum Kaffee.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht dir Bettina von diealltagsfeierin.de