

Kesse Zimtkekse

Farbenfrohe Kekse mit Zimt

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher mit Innenprägung
(weihnachtlich)

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

2 TL gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Kekse mit den Ausstechern ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



③ **Verzieren:**

Kekse mit Zuckerschrift und Gebäckschmuck nach Belieben verzieren und bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig lässt sich optimal zwischen den "Teigstäben" ausrollen.
- Stechen Sie vor dem Backen ein Loch in die Plätzchen, dann können Sie die Kekse nach dem Backen mit einem Band versehen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.

