

Zimtkekse

Feine knusprige Kekse mit Zimt-Note für die Adventszeit. Mit unserem Rezept gelingen die leckeren Zimtkekse ganz einfach.

etwa 120 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

etwa 1 gestr. TL Zimt

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eigelb (Größe M)

200 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

etwa 1 EL Milch

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Zimt-Zucker

Wie backe ich einfache Zimtkekse?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und erst auf niedriger, dann auf höchster Stufe mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einer etwa 20 cm langen Rollen formen. Die Rollen abgedeckt mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen, bis sie hart geworden sind. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- ② Die harten Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Zimtkekse dünn mit Milch bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Zimtkekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Teigrollen über Nacht in den Kühlschrank legen und dann die Zimtkekse am nächsten Tag wie angegeben backen.
- In gut schließenden Dosen können die Zimtkekse etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.

