Schwedische Zimtplätzchen – Kanelkakor



Mürbeteig-Taler mit Zimt-Zucker-Kruste

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 190 g Butter, kalt
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver

AUSSERDEM

5 EL feiner Zucker
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Butter zusammen mit beiden Zuckersorten und dem Salz mit einer Gabel zerdrücken.
2. 2 von 3 Eiern trennen. Das restliche Ei mit den beiden Eigelben auf die Zucker-Butter-Mischung geben.
3. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eier sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 Stücke aufteilen, jeweils zu einer Rolle (Ø ca.4 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
5. Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Auf einem tiefen Teller Zucker und Zimt mischen. Das restliche Eiweiß mit 1-2 TL kaltem Wasser verrühren, damit es sich besser verstreichen lässt.
7. Die Teigrollen einzeln verarbeiten. Dazu mit einem scharfen Messer ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden, eine Seite mit Eiweiß bepinseln und in die Zimt-Zucker-Mischung drücken. Mit der Zuckerseite nach oben auf die Backbleche legen und für ca. 10 Minuten goldbraun backen.