

Schwedische Zimtplätzchen – Kanelkakor



Mürbeteig-Taler mit Zimt-Zucker-Kruste

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 etwas Wasser verrühren.
7. Die Teigrollen einzeln verarbeiten. Dazu mit einem scharfen Messer ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden, eine Seite mit Eiweiß bpinseln und in die Zimt-Zucker-Mischung drücken. Mit der Zuckerseite nach oben auf die Backbleche legen und für ca. 10 Minuten goldbraun backen.