

Rezept

Zimtkranzerl

Ein Rezept von Zimtkranzerl, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mehl (Type 1050)	150 g kalte Butter
1 Eigelb	70 g Puderzucker
70 g geschälte gemahlene Mandeln	1 TL Zimt
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Die Butter in Stückchen teilen. Mit Eigelb, Puderzucker, Mandeln, Zimt und Zitronenschale auf dem Mehl verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle halbieren. Jede Hälfte zu einem ca. 2 cm dicken Strang rollen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Kränzen legen, die Enden festdrücken. Mit 3 cm Abstand aufs Blech legen.
3. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10-15 Min. backen. Vanillezucker und Zucker in einem tiefen Teller mischen. Die heißen Kranzerl vorsichtig darin wenden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.