

Rezept

Schnelle Snickerdoodles

Ein Rezept von Schnelle Snickerdoodles, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	1 TL Backpulver
2 TL Zimtpulver	200 g Zucker
150 g weiche Butter	2 Prisen Salz
1 zimmerwarmes Ei (M)	1 EL Rum (ersatzweise Wasser)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Backpulver und 1 TL Zimtpulver vermischen. Übriges Zimtpulver mit 50 g Zucker mischen.
2. Die Butter mit dem restlichen Zucker und dem Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei und den Rum dazugeben und alles cremig schlagen.
3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit den Händen etwas Teig abnehmen und zu Kugeln (ca. 2,5 cm Ø) formen. Die Kugeln im Zimtzucker wälzen und mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen, dann mit dem Boden eines Glases auf ca. 1 cm Höhe flach drücken. Mit übrigem Zimtzucker bestreuen.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 13 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.