

Rezept

# Zimtpäckchen

Ein Rezept von Zimtpäckchen, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Mehl	<b>½ Pck.</b> Backpulver
<b>40 g</b> Puderzucker	Salz
<b>80 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>70 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 2 g F, 5 g KH

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Eigelb zufügen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu drei Rollen (1,5 cm Ø) formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 1,5 cm breite Stücke schneiden und auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zucker und Zimt in einer Schale mischen. Die ausgekühlten Zimtpäckchen darin wälzen, bis sie rundum überzogen sind.