Einfache Zimtkekse zum Ausstechen

Schnell, leicht und lecker - das sind einfache Zimtkekse zum Ausstechen! Das Rezept stammt ursprünglich aus Irland, wird aber auch hierzulande immer wieder gerne gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
1 TL	Zimt
120 g	Zucker
Nach Belieben	Milch (falls nötig)

Zubereitung

1. Für einfache Zimtkekse zum Ausstechen den Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl und Salz mischen und die Butter dazurühren. Wenn die Mischung zu bröseln beginnt, den Zucker und Zimt unterrühren.

2. Zuletzt das Eigelb und - falls nötig - etwas Milch einrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ca. 2 cm dick ausrollen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig in beliebiger Form Kekse ausstechen und diese auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Für Kinder können einfache Zimtkekse zum Ausstechen nach Belieben mit Zucker, bunten Streuseln oder Perlen verziert werden.