

# 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       | <a href="#">Salz</a>   |
| 120 g         | <a href="#">Butter</a> |
| 1 Stk.        | Eigelb                 |
| 1 TL          | Zimt                   |
| 120 g         | <a href="#">Zucker</a> |
| 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.

## Tipp

Für Kinder können einfache Zimtkekse zum Ausstechen nach Belieben mit Zucker, bunten Streuseln

oder Perlen verziert werden.