

# Sandige Zimtbällchen

Die sandigen Zimtbällchen sind, wie der Name schon sagt, sehr sandig im Mund und zerfallen förmlich auf der Zunge. Ein Rezept, das Liebhaber von trockenen Gebäcken gefallen wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

### Für den Teig

60 g	<a href="#">Butter</a> (kühl)
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
50 ml	Öl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
185 g	Mehl
35 g	Speisestärke
35 g	gemahlene Mandeln
0.5 Packungen	Backpulver
1 Tropfen	Vanillepaste

### Zum Wälzen

Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>
Nach Belieben	Zimt

## Zubereitung

1. Für die **sandigen Zimtbällchen** die Butter in Stücken, den Zucker, das Öl, das Ei, das Mehl (gesiebt), die gemahlenen Mandeln, die Speisestärke, das Backpulver und die Vanillepaste in eine Schüssel geben.

2. Dann alles so lange verkneten, bis man einen glatten Teig hat. Sollte der Teig zu trocken sein, kann man ein Schluck kaltes Wasser unterkneten.
  
  
  
  
3. Den Teig hinterher in etwas Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 1- 2 Stunde ruhen lassen.
  
  
  
  
4. Als nächstes den Backofen rechtzeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
  
5. Jetzt aus dem Teig kleine Bälle formen und auf das Backblech setzen. Die Bälle sollten nun ca. 12-15 Minuten backen.
  
  
  
  
6. In der Zwischenzeit nach Belieben Zucker mit etwas Zimt vermengen.
  
  
  
  
7. Nun die Bällchen aus dem Ofen nehmen, direkt in dem Zuckergemisch wälzen und hinterher komplett auskühlen lassen. Ergibt ca. 30 Stück.

## Tipp

Da die sandigen Zimtbällchen zu den sehr trockenen Gebäcken gehören, empfehlen wir ein Heißgetränk wie zum Beispiel Kaffee, Cappuccino oder Kakao dazu.