Snickerdoodle-Cookies

Die Erfolgsgeschichte der Snickerdoodle-Cookies begann wohl in den USA, aber das Rezept für die leckeren amerikanischen Zimtplätzchen ist auch hierzulande sehr begehrt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 13 min

Gesamtzeit: 38 min

Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3 TL	Zimtpulver
200 g	Zucker
150 g	Butter (weiche)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 EL	Rum

Zubereitung

1. Für Snickerdoodle-Cookies den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit 3/4 des Zuckers schaumig schlagen. Ei und Rum unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver und der Hälfte Zimt mischen. Zu der Butter-Zucker-Mischung geben und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Den restlichen Zimt und Zucker mischen.

3. Aus dem Teig ca. 2,5 cm große Kugeln formen und diese in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Mit einem großen Glas platt drücken, so dass sie nur noch ca. 1 cm hoch sind.

4. Die Cookies auf die Backbleche legen und mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens nacheinander jeweils ca. 13 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Snickerdoodle-Cookies mit braunem Zucker zubereiten.