Weihnachtliche Zimtkekse

Die Zimtkekse sind ein aromatisches Weihnachtsgebäck mit Haselnüssen. Dieses einfache Rezept bringt mit ihrem herrlichen Zimtduft weihnachtliche Stimmung in die Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 26 min

Koch/Backzeit: 14 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Butter
75 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
1 Stk.	Ei
220 g	Weizenmehl
80 g	gemahlene Haselnüsse
	Zimt (zum Wälzen)
	Zucker (zum Wälzen)
50 g	Zartbitterschokolade (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die weihnachtlichen **Zimtkekse**, die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren. Anschließend das Ei, Mehl, Zimt, gemahlene Haselnüsse und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für zirka 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dadurch lässt er sich später besser formen.

2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig zu Rollen formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Daraus kleine Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

3. Die Zimtkekse im vorgeheizten Backrohr etwa 12–14 Minuten backen. Achte darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Nach dem **Backen** kurz abkühlen lassen. Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Die noch leicht warmen Zimtkekse vorsichtig darin wälzen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Schokoladendekoration die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse nach Belieben damit verzieren und die Schokolade fest werden lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die aromatischen Zimtkekse passen wunderbar zu Kaffee, Tee oder einer heißen Tasse Kakao. In einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt, sind sie eine köstliche Ergänzung für den weihnachtlichen Keksteller.