Zimtkarten

Die Zimtkarten Weihnachtskekse gelingen mit diesem einfachen und schnellen Rezept aus Omas Kochbuch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

230 g	Mehl
125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Eigelb
1 Packung	Vanillezucker
5 g	Zimt
1 Messerspitze	Gewürznelkenpulver
	Eiweiß (zum Bestreichen)
	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Zimtkarten** aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zimt und Gewürznelkenpulver ein **Mürbteig** zubereiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zirka 1 Stunden ruhen lassen.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 160 °C vorheizen.

3. Den Teig dünn ausrollen, in Rauten oder Rechtecke schneiden. Mit Eiklar bestreichen und nach Belieben mit Mandelblätter bestreuen.

4. Im Backofen zirka 15 Minuten goldbraun backen. In Keksdose aufbewahrt, entfalten die Kekse nach 1-2 Wochen das volle Aroma.

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



Tipp

Die gebackenen Zimtkarten kann man auch mit Nüsse garnieren und mit geschmolzener Schokolade verzieren oder tunken.