

# Zimtkekse

ca. 75 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig für Zimtkekse:

250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter

### Füllung:

80 g Braunzucker  
1 KL gemahlener Zimt  
ca. 2 EL Wasser

## Wie backe ich Zimtkekse?:

### 1 Mürbteig für Zimtkekse:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (35 x 30 cm) ausrollen.

### 2 Zimtkekse füllen:

Für die Füllung Braunzucker mit Zimt vermischen. Die Teigplatte mit Wasser bestreichen und den Zimt-Zucker darauf streuen. Den Teig längs halbieren, so dass zwei kleine Rechtecke entstehen (17,5 x 30 cm) und jeweils von der langen Seite aufrollen. Die Teigrollen mind. 1 Std. kalt stellen.



- 3 Die Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Den Backvorgang mit den übrigen Scheiben wiederholen.

