

Zimtblättchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

250g Mehl

75g Zucker

1 Msp. Salz

2 TL gemahlene Zimt

1 Ei

150g Butter

50g Vollmilchschokolade

70g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi geben und ca 1 min laufen lassen oder in der Schüssel mit dem K-Haken vermengen.

Den Teig min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

(Besser länger).

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Teig ca. 2 – 3mm dick ausrollen und ausstechen.

Plätzchen ca 10min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und im Topf mit Flexi bei 37° Grad schmelzen, die Rückseite der Plätzchen mit Schokolade bepinseln und trocknen lassen.