

Zimtbredele

Zutatenliste

Teig

- 250 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimtpulver

Glasur

- 125 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

Zubereitung

1. Butter und Zucker mit der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
2. Ei, Zimtpulver und eine Prise Salz hinzufügen.
3. Das Mehl unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhalte- oder Alufolie eingewickelt für eine halbe Stunde kaltstellen.
5. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Bredele in unterschiedlichen Formen ausstechen.
6. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
7. Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben und dabei weiterschlagen.
8. Plätzchen mit der Eiweißmasse bepinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Bredele bei 180 Grad 15 Minuten backen.