

Zimt-Zucker Kekse



Zutaten ca. 30 Stück:

- 80 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanillezucker
- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 1 EL Zimt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen und zwei Backbleche vorbereiten.
2. Butter und Zucker cremig rühren, Ei und Vanillezucker dazugeben
3. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterziehen
4. Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen.
5. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und in dem Zimt-Zucker Gemisch wenden.
6. Mit dem Fingern auf dem Backblech ein wenig flach drücken.
7. Ca. 10 - 15 Minuten, bis sie goldbraun, sind backen.
8. Auskühlen lassen und genießen!

Viel Freude beim Nachbacken!