



smartPS Weihnachtskekse-Backen 2019

Schoko-Zimt-Plätzchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Prise(n) Salz
- 250 g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Butter
- 2 TL Zimt
- 2 Pck. (à 75 g) Schoko-Tröpfchen

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Vanillin-Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Ei und Butter in Stückchen zufügen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Zimt und Schokotröpfchen kurz unterkneten.
4. Zu 2 Rollen (à ca. 36 cm Länge, ca. 3 cm Ø) formen. In Folie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Jede Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ca. 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Butterkeks*

Zutaten:

Weizen, Soja, Lupinen, Ascorbinsäure, Zucker, Sahne, Hühnervollei, Weizenstärke, Karamelzuckersirup, Zucker, Zitronensachale, Salz

Allergene:

- Enthält Gluten, Eier, Milcherzeugnisse
- kann Spuren von Sojaerzeugnissen, Lupinen enthalten

Butterheidesand*

Zutaten:

Weizen, Soja, Lupinen, Ascorbinsäure, Zucker, Sahne, Mandeln, Kakaomasse, Kakaobutter, Haselnuss, Karamelzuckersirup, Zucker, Zitronensachale, Salz

Allergene:

- Enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milcherzeugnisse
- kann Spuren von Sojaerzeugnissen, Lupinen enthalten

*Diese Teigsorten Butterheidesand (hell & dunkel) und Butterkeks wurden von der Bäckerei Raute vorbereitet und geliefert

