



Zimt-Sahne-Ecken



Arbeitszeit: ca. 15 Min. +
60 Min.
Ruhezeit



Koch- & Backzeit: 10 Min.



Portionen: 20



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250g Mehl
- 200g Butter
- 65g Zucker
- 2 EL saure Sahne
- 1 Ei
- Zimt-Zucker-Mischung

Zubereitung

Das Mehl mit Butter, Zucker und Sahne verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde in Kühlschrank.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier darauflegen.

Das Ei verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Zimt-Zucker darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei **200 °C 10 Minuten backen** (Gas Stufe 3, Umluft 180°C).

