

Plätzchen: Haselnuss-Zimt-Bällchen & Zimtschnecken

Einkaufsliste:

Zutaten für etwa 2 Bleche:

Zimtbällchen:

300g Mehl
150g gemahlene Haselnüsse
200g Butter
2EL Creme Fraiche
30g weißer Zucker
30g brauner Zucker
2TL Vanillezucker
1TL Zimt
Prise Kardamom

Für dunklen Teig: 2EL Kakao

Außerdem:

50g gemahlene Haselnüsse
30g brauner Zucker
30g weißer Zucker
1TL Zimt

Zimtschnecken

Für den Teig

250g Mehl
100g gemahlene Mandeln/Haselnüsse
50g Zucker
1EL Zimt
180g Butter
180g Frischkäse

Füllung:

120g brauner Zucker
2EL Zimt
5EL weiche Butter
50g gemahlene Mandeln/Haselnüsse



So wird's gemacht:

Für die Bällchen: Mehl, Nüsse, Zuckerarten, Butter und Zimt zu einer krümeligen Masse verrühren. Nun Creme Fraiche untermischen bis der Teig „zusammenkommt“. Teig in zwei Teile teilen, zu einem Teil den Kakao und ggf. etwas Creme Fraiche hinzugeben, die Konsistenz sollte wie beim hellen Teig sein. Teig in 4 lange Teigstränge formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 1 Stunde durchkühlen lassen. Nun mit einem scharfen Messer jeweils kleine Stücke abscheiden und den Teig zu Bällchen formen. Haselnüsse, Zuckerarten und Zimt mischen und alle Bällchen darin wälzen, sodass sie rundum mit der Nussmasse bedeckt sind. Im Ofen bei 180°C Umluft etwa 10 Minuten (ggf. kürzer) backen, komplett auskühlen lassen und erst dann in Plätzchendosen füllen.

Für die Zimtschnecken: Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten, wenn er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2h oder über Nacht kühlen. Teig in vier Teile teilen. Zucker, Nüsse und Zimt mischen. Teig jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. 1EL weiche Butter auf den kompletten Teig verteilen. Zucker-Zimt über den Teig streuen, leicht andrücken und den Teig der Länge nach (wie Zimtschnecken) einrollen. Teigrolle zusammendrücken, nochmals in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im TK kühlen. Etwas Zucker-Zimt übrig behalten. Teigrolle in 5mm dicke Scheiben schneiden, den äußeren Kreis durch die restliche Butter rollen und dann durch die restliche Zucker-Zimt-Mischung rollen. Im Ofen bei 180°C Umluft ca. 10 Minuten backen, komplett auskühlen lassen und erst dann in Plätzchendosen füllen.