

# Mandel-Zimt-Kekse



## Einkaufsliste:

100g Butter  
160g Mehl  
50g brauner Zucker  
1EL Vanillezucker  
1 Ei  
1/2TL Backpulver  
Prise Salz  
100g gemahlene Mandeln

Außerdem  
1TL Zimt  
30g gemahlene Mandeln  
30g Zucker

## So wird's gemacht

Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen, Vanillezucker hinzufügen und weiter rühren. Nun Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln mischen und mit dem Ei in die Masse geben, kurz verrühren bis ein homogener Teig entsteht. Hände etwas mit Butter einreiben und aus dem leicht klebrigen Teig kleine Bällchen formen.

Mandeln, Zimt und Zucker gut vermischen und die Bällchen darin wälzen.

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und die Kekse für 8-10 Minuten goldbraun backen, mit einem Löffel anschließend leicht platt drücken und abkühlen lassen.