

Zimt-Schoko-Shortbread



Einkaufsliste:

Zimt-Schoko-Shortbread
220-250g Weizenmehl
80g Backkakao
180g Süßrahmbutter
180g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1EL Zimt
Prise Meersalz
½ TL Natron

Zum Dekorieren:

Puderzucker zum Bestreuen
50g Zartbitterkuvertüre
Guss: 100g Puderzucker, 1-2TL Milch
Zimt zum Bestreuen

So wird's gemacht

Mehl, Kakao, Zucker, Zimt und Natron vermengen. Kalte Butter hinzugeben und die Masse verrühren. So lange verkneten bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht. Gegebenenfalls mehr Mehl hinzufügen. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern Shortbread ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170°C Ober/Unterhitze je nach Größe 8-12 Minuten backen. Komplette auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen bzw. nach Belieben dekorieren. Wer kleine Tannenbäume erstellen möchte, benötigt 3 Größen Stern- oder Kleeblaatausstecher, 2 Kekse je Größe. Diese mit geschmolzener Schokolade übereinander setzen und trocknen lassen. Puderzucker mit etwas Milch verrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Mit dieser „Schnee-Tupfer“ nach Belieben auf die Bäumchen setzen. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen.