



# Zimt-Baiser-Plätzchen

knusprige Zimt-Küsschen

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem kleinen, runden Ausstecher (ca. 1-2 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf das Blech legen und ca. 8-10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Anschließend auskühlen lassen.

Baisermasse zubereiten: Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzend und schnittfest ist. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

Zimtstreifen im Spritzbeutel vorbereiten: Den Ahornsirup mit Zimt in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Zimtmasse mit einem Löffel oder Pinsel an den Rand eines Spritzbeutels streichen, sodass ein Zimtstreifen entsteht.

Baisers spritzen: Die Baisermasse vorsichtig in den vorbereiteten Spritzbeutel mit Zimtstreifen füllen. Mit einer Sterntülle winzige Rosetten (ca. 1 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Baisers trocknen: Den Ofen auf 70 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Baisers ca. 60-70 Minuten trocknen lassen (nach Größe auch länger), bis sie sich leicht vom Backpapier lösen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Plätzchen zusammensetzen: Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die Unterseite der Baisers in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf die kleinen Mürbeteigplätzchen setzen. Die Plätzchen auf einem Gitter vollständig trocknen lassen.

Die kleinen Zimt-Baiser-Plätzchen sind zart und halten sich in einer luftdichten Dose etwa 2 Wochen frisch.

## Einkaufsliste

### ca. 50 Plätzchen

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter (in Stückchen)
- 100 g feiner Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Zimt
- 1 Msp. Salz

Für die Baisermasse:

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 230 g feiner Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Msp. Salz

Für den Zimtstreifen:

- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt

Zusätzlich:

- 150 g Zartbitterschokolade oder Vollmilkschokolade

