

Schwedische Zimtplätzchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Butter, kalt	Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken,
50 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
1/2 TL	Zimt	
2	Eier	Ein Ei trennen, Eiweiß zur Seite stellen und das Eigelb mit dem 2. Ei zum Teig geben, mit der Butter- Zuckermischung verrühren.
200 g	Mehl	Mehl und Backpulver mischen und rasch unter den Teig kneten, eine Rolle formen und mit einem Gefrierbeutel umwickeln, in den Kühlschrank stellen (1-2 Stunden!) Backrohr auf 170°C Umluft vorheizen, Blech mit Backpapier belegen
½ TL	Backpulver	
4 EL	Zucker	Zimtzucker in einen flachen Teller geben, das Eiweiß und einen Backpinsel bereitstellen. Teigrolle in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden, auf einer Seite mit dem Eiweiß einstreichen und in die Zimtzucker- Mischung drücken. Mit der Zuckerseite nach oben auf das Blech legen und etwa 10 Minuten backen.
1 TL	Zimt	