



Perfekt für Weihnachten: Snickerdoodle Cookies (Kekse mit Zimt & Zucker)

Description

Ein paar Tage vor Weihnachten habe ich noch eine Ladung Kekse für euch. Die Snickerdoodle Cookies sind nicht gerade klassische Weihnachtsplätzchen, passen mit ihrer Zucker-Zimt-Hülle aber perfekt in die Jahreszeit (obwohl ich persönlich Zimt ja das ganze Jahr über essen könnte ?). Das Rezept habe ich bei [Schnin's Kitchen](#) gefunden.



Teig für Zimt-Cookies

default watermark



Weihnachtliche Cookies mit Zimt & Zucker



Snickerdoodle Cookies
Perfekt für Weinachten: Snickerdoodle Cookies

Recipe Type: Kekse, Cookies

Author: Schokohimmel

... mürbe Cookies mit Zimt-Zucker-Hülle

Ingredients

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- 400 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- zum Wälzen: 4 EL Zucker + 4 TL Zimt

Instructions

1. Den Backofen auf 175° vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Vanilleschote mit einem scharfen Küchenmesser auskratzen.
2. In einer großen Schüssel mit dem Mixer (oder der Küchenmaschine) weiche Butter und beide Zuckersorten gut schaumig rühren.
3. Die Eier nacheinander unterrühren, dann das Vanillemark hinzufügen.

4. In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
5. Den Mehl-Mix zur Butter-Zucker-Ei-Masse geben und gut vermischen.
6. Zum Wälzen: In einem tiefen Teller oder einer kleinen Schüssel 4 EL Zucker mit 4 TL Zimt mischen.
7. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und rundherum in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Die Häufchen auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Bitte Abstand zwischen den Cookies lassen, sie machen sich noch etwas breiter. Pro Blech kriegt Ihr ca. 10 Cookies drauf.
8. Die Kekse dann auf mittlerer Schiene etwa 9-10 Minuten backen.
9. Herausnehmen, die Cookies auskühlen lassen, in schönen Blechdosen aufbewahren.

Serving size: ca. 30-34 Stück

Notes

Die Backzeit habe ich von Schnin's Kitchen übernommen. Achtung: Meine Cookies waren fast doppelt so lang im Ofen. Irgendwie wollten sie nicht fertig werden. Also: Augen auf und einfach ausprobieren.

Falls Ihr mit dem Plätzchenbacken für dieses Jahr noch nicht durch sein solltet: Snickerdoodle Cookies kann ich Euch empfehlen! Innen drin mürbe, außen zuckrig-zimtig... köstlich und toll zum Kaffee! Und am besten macht Ihr für die volle Zimt-Dröhnung noch die unübertroffenen [Zimt-Muffins](#) dazu ? .

Ich wünsche Euch fröhliche Feiertage! Mit leckerem Essen, gemütlichen Stunden und allem, was dazu gehört. Macht es Euch nett. Und falls Ihr Eure Lieben besucht: Bringt doch ein [Spekulatiuscreme](#) mit... oder ein [Set für den perfekten Schoko-Milchreis](#).

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Plätzchen
3. Weihnachten

Tags

1. Cookies
2. Plätzchen
3. Snickerdoodle Cookies
4. Vanille
5. Weihnachten
6. Zimt

Date Created

20. Dezember 2015

Author

schokohimmel