

Mexikanische Polvorones de Canela

Zutaten

- 225 g Butter
- 60 g Puderzucker gesiebt
- 200 g Mehl gesiebt
- 1 Pck Vanillezucker
- ¼ KL Salz
- 1 KL Zimt

Zum Wälzen:

- 60 g Puderzucker gesiebt
- 1 KL Zimt



Zubereitung

In einer Schüssel Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Mehl, Vanillezucker, Salz und Zimt vermischen und unter die Buttermischung geben, bis ein fester Teig entsteht.

Im Kühlschrank etwa eine Stunde durchkühlen lassen.

Bällchen formen und im Zimt-Zucker wälzen.

Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Restlicher Zimt-Zucker nach dem Backen über die Guetzli sieben.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/3533331527676243/Polvorones-de-Canela-Mexikanische-Zimtplaetzchen.html>



Das Kräuterlokal bleibt vom Donnerstag,
24. Dezember 2020 - Freitag, 1. Januar 2021
geschlossen.

Ab Montag, 4. Januar sind wir gerne wieder für Sie da.

Oder bestellen Sie Online unter:
www.kräuterlokal.ch

