



Honig-Zimt-Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 20 Portionen

Weizenmehl, Type 405	225 g
Kakaopulver	2 EL
Zimt	1 TL
Backpulver	1 TL
Zucker	75 g
Honig	2 EL
Butter	125 g
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Frischhaltefolie, Nudelholz, Ausstecher

1. In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zimt, Backpulver, Zucker und Honig vermengen. Kalte Butter und Ei hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Im Ofen ca. 10 Min. hellbraun backen. Anschließend Plätzchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Zitrone auspressen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit 2 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Hälfte des Zuckerguss rot einfärben. In Gefrierbeutel geben, verschließen und je eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit dekorativ verzieren. Trocknen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	134 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g