RELAX RESORT
KOTHMÜHLE



Zimtstangen

Zutaten für ca. 30 Zimtstangen:

100 g Mandeln
200 g Weizenmehl
1 MSP Backpulver
1 gestr. TL Zimt
100 g Zucker
7 g Vanillezucker
2 Eidotter
170 g Butter
Zum Bestreuen:
50 g Staubzucker
1 gestr. TL Zimt

Zubereitung:

Mandeln rösten und mit dem Thermomix mahlen bzw. mit dem Messer klein hacken.
Weizenmehl, Backpulver und Zimt mischen.
Zucker, Vanillezucker, Eidotter und Butter mit dem Knethaken im Rührwerk zu einem Teig kneten. Mehlmischung dazugeben und weiterkneten.
Kurz mit der Hand durchkneten. Den Teig für 1 Stunde in die Kühlung legen.
Den Teig teilen, dann fingerdick ausrollen und in 7 cm lange Stangen schneiden.
Stangen auf ein Backblech legen und bei 160° C ca. 10 Minuten backen.
Staubzucker und Zimt mischen und die fertigen, heißen Stangen mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Familie Scheiblauer