

Wildes Geschnetzel by Verena Gründel präsentiert:

## **Snickerdoodles – zimtig und knusprig**

Wenn ihr kurz vor Weihnachten noch leckere Plätzchen braucht – vielleicht weil ihr die ersten Backchargen schon aufgegessen habt – dann wird es höchste Zeit. Höchste Zeit für diese superschnellen und richtig leckeren amerikanischen Snickerdoodles. Sie haben nichts mit dem Snickers-Riegel zu tun. Weil man sie vor dem Backen in Zimt und Zucker wälzt, werden sie richtig schön knusprig und duften sehr fein. Viel Spaß dabei.

### **Das braucht ihr für 2 Bleche:**

- 110 g warme Butter
- 50 g Zucker
- 75 g Erythrit/Xucker (oder insg. 125 g Zucker)
- 1 Ei
- 1 Fläschchen Vanillearoma
- 180 g Mehl
- 1/2 Tütchen Backpulver
- 1 EL Zucker
- 1/2 EL Zimt

### **So geht's:**

Gebt die Butter und die Zucker(ersatz)sorten in eine Schüssel und schlagt sie mit einem Rührgerät cremig. Gebt das Ei hinzu und rührt für eine Minute weiter. Dann mischt ihr das Vanillearoma unter.

Mischt das Mehl mit dem Backpulver und rührt es vorsichtig in zwei oder drei Portionen unter. Stellt den Teig in der Schüssel für mindestens eine Stunde kühl.

Heizt den Backofen auf 175 Grad Celsius vor. Vermischt den Esslöffel Zucker mit dem Zimt in einer Untertasse. Formt aus dem gekühlten Teig kleine Kugeln mit etwa 1,5 bis 2 cm Durchmesser. Wälzt sie rundherum in Zimt und Zucker.

Legt sie mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen. Drückt sie mit einem Esslöffel oder einem Glasboden flach. Dann müssen sie nur noch für etwa 10 Minuten in den Backofen.

*Quellen: Buch New York Christmas Baking*

<http://wildesgeschnetzel.de/2018/12/19/snickerdoodles>

