

19. Dezember 2010

Snickerdoodles nach Michel Suas

Seit langem mal wieder süße Köstlichkeiten. Und da die Weihnachtszeit immer näher rückt und außerdem noch 4. Advent ist, sollte es ein Rezept sein, das wenigstens Zimt enthält. Die Snickerdoodles von Suas werden in Zimtzucker gewälzt. Ein Grund, sie nachzubacken.

Normalerweise soll dem Teig Vanille-Extrakt zugefügt werden. Ich habe selbst gemachten Vanillezucker verwendet. Die knusprigen Kekse sind schnell weggegessen. Der leichte Zimtduft fördert diesen Drang. Wer es nicht ganz so süß mag, sollte die Zuckermenge reduzieren.

Hauptteig

- 120 g Butter
- 145 g Zucker
- 1 Ei
- (4 g Vanille-Extrakt)
- 150 g Weizenmehl 550
- 2 g Backpulver
- 1 g Salz

Zimtzucker

- 20 g Zucker
- 1 g Zimt

Weiche Butter und Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen, das Ei (und Vanille-Extrakt) zufügen und weiter schlagen. Nun die übrigen Zutaten einkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Eine Rolle von 20 cm Länge formen, in Klarsichtfolie einschlagen und bis zum Backen (mindestens 3 Stunden) im Kühlschrank aufbewahren.

Kurz vor dem Backen ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Zimtzucker wälzen.

Bei 180°C 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacker.de