



Zimtgebäck

Profi-Rezept für SWR Radio von Stollenbäcker
Bernd Kütscher (www.stollenbaecker.de)

Die Herstellung ist sehr einfach:

125 g Butter (zimmerwarm)
150 g Puderzucker
15 g Zimt
5 g gemahlene Nelken
7 g Salz

Glatt verarbeiten. Dann einrühren:

125 g Mandeln, ganz leicht angerösten und fein gehackt
300 g Weizenmehl, Type 405 oder 550
4 Eigelb

Den fertigen Teig zu einer Rolle formen, Durchmesser etwa wie ein 2 Euro Stück. Diesen in eine Frischhaltefolie einrollen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen. Danach mit einem scharfen Messer etwa 7 Millimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Bestreuen mit

80 g gehackte Pistazienkerne

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen (190 Grad) ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Auf Wunsch können jeweils Plätzchen mit aufgelöstem Nougat zusammen geklebt oder aber hälftig in aufgelöster Kuvertüre eingetaucht werden. Tipp: etwas Honig in die Kuvertüre geben, gibt eine besonders feine Note.

→ Mehr Rezepte und Backtipps im Internet: www.stollenbaecker.de