

TROSTPFLASTER KEKSE



Zutaten:

150 g Mehl
50 g Puderzucker
¼ TL Zimt gemahlen
½ Prise Salz
100 g Butter

Zum Verzieren:

Puderzucker
Wasser
Deko Streusel



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig erst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und flach drücken. In Klarsichtfolie verpackt mindestens 2 Stunden kalt stellen.



1. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und daraus 15 Streifen (ca. 9 x 2,5 cm) zuschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und am besten mit einer Teigkarte leichte Kerben eindrücken. Nacheinander im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten goldbraun backen.



2. Puderzucker mit etwas Wasser vermengen. Den Zuckergruß und Streusel zum dekorieren der Pflaster nach Lust und Laune einsetzen.



Guten Appetit!