

## Zimtkekse

---

reicht für ca. 2 Bleche

250g Mehl  
200g Butter  
100g Zucker  
2 EL saure Sahne  
ordentlich Zimtzucker zum Bestreuen



---

Mehl, Butter, Zucker und Saure Sahne fix zu einem homogenen Teig verkneten und dann in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach ausrollen und entweder ausstechen und die einzelnen Keksrohlinge großzügig mit Zimtzucker bestreuen oder gleich die ganze Teigplatte mit Zimtzucker bestreuen und dann in Stäbe, Rauten oder sonst ähnliches schneiden. Mit einem gewellten Teigrädchen sieht das besonders schön aus.

Jetzt müssen die Kekse für ca. 10 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze backen.