

Schnelle Snickerdoodles

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	2 TL
Natron	1 TL
Zimt	4 TL
Salz	
Butter	225 g
Vanille Zucker	2 TL
Zucker	250 g
Eier	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, 1 TL Zimt und 1 Prise Salz vermischen. In einer weiteren Schüssel Butter, Vanillinzucker und 180 g Zucker mithilfe eines Handrührgerätes cremig aufschlagen. Eier nach und nach zugeben und verrühren. Mehlmasse langsam zugeben und alles gut verkneten.

2. Für das Topping in einer Schüssel 70 g Zucker mit 1 TL Zimt vermischen.

3. Aus dem Teig etwa 36 gleich große Kugeln formen und mit den Händen zu Kugeln rollen. Kugeln in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht platt drücken. Anschließend die Backbleche nacheinander für ca. 10 Min. in den Ofen geben und Snickerdoodles backen.

4. Anschließend Snickerdoodles vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Diese Kekse schmecken besonders aus dem Kühlschrank herrlich lecker – ein echter Geheimtipp!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	4241 kcal
Kohlenhydrate	558 g
Eiweiß	55 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	199 g