



Zimt-Kaffeelöffel

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Butter	80 g
Weizenmehl, Type 405	170 g
Salz	
Puderzucker	60 g
Zimt	0.5 TL
Schokolade, Zartbitter	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Butter, Mehl, Salz, Puderzucker, 0,5 TL Zimt und Eigelb mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Mit einem Nudelholz Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Einen Kaffeelöffel auf den Teig legen und als Schablone benutzen. Löffel ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 15 Min. goldgelb backen.
3. Inzwischen in einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken, in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und mit Zimt abschmecken. Löffelkekse in Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier fest werden lassen. Zimt-Kaffeelöffel zu Kaffee servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	625 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	11 g	Fette	35 g