



Zubereitung:

1. Vermische den Inhalte der Flasche (ohne das Tütchen Puderzucker) mit der Butter und dem Ei. Knete alles zu einem festen Teig zusammen.
2. Lasse den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Nun geht es an's Ausrollen und Ausstechen. Lass' deiner Kreativität freien Lauf!
4. Bei 180° C werden die Kekse für 5 bis 10 Minuten gebacken.
5. Die Kekse dürfen nun abkühlen - erste Geschmacksproben sind natürlich erlaubt ;)
6. Vermische den Puderzucker mit 2-3 EL Wasser. Streiche die Kekse mit dem Zuckerguss ein und verziere sie mit einer ordentlichen Portion Streusel.



Zimt- Mürbeteig- Plätzchen

Du brauchst zusätzlich: 250 g weiche
Butter und 1 Ei