

Zimtkringel



Zutaten:

125 g Magarine

1 Ei

125 g Puderzucker

1 TL Zimt

200 g Mehl

außerdem :

75 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Die Butter, Ei und Puderzucker mit dem Handrührer cremig schlagen.

Zimt und Mehl unterrühren.

Den Ofen auf 180 Grad (Ober/ Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Kringel oder Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Dabei ausreichend Platz dazwischen lassen da sie etwas auseinander laufen.

Die Plätzchen etwa 8-10 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Zartbitterschokolade schmelzen und die Plätzchen damit verzieren.