

Zimtschnittchen

Zutaten:

115 g Butter, weich
90 g brauner Zucker
50 g weisser Zucker
1/2 TL Natron
1 grosse Prise Zimt
1 Prise Salz
1 Ei
140 g Mehl
1 Apfel, gerieben
3 EL Zimt-Zucker-Mischung

1. Die Butter und beide Zucker cremig rühren. Das Natron, Zimt und Salz zufügen und erneut rühren. Das Ei beifügen und nochmals kräftig durchmischen, bis eine schaumige Masse entsteht. Zum Schluss das Mehl dazu sieben und den Apfel gerieben vorsichtig untermischen.

2. Den Teig in eine Form geben, vorher natürlich mit Backpapier auslegen. Den Kuchen bei ca. 175 ° für etwas 30 Min. backen und gleich nach dem Rausholen mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.