

# Chocolate Zimt Cookies

## Backmischung im Glas

### Zutaten

Für die Backmischung werden folgende Zutaten nacheinander in ein Profissimo Einmachglas (440ml) geschichtet:

- 
- 150 g dm Bio Dinkelmehl
  - 50 g dm Bio Vollrohrzucker
  - 30 g Puderzucker
  - 2 Esslöffel dm Bio Kakao
  - 50 g dm Bio Schokomüsli (ohne Rosinen)
  - 1 Päckchen dm Bio Vanillezucker
  - 1 Teelöffel dm Bio Backpulver
  - 1 Teelöffel dm Bio Zimt
  - 1 Prise Salz

An frischen Zutaten fügen Sie noch hinzu:

- 80 g Butter (zimmerwarm)
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Eigelb

### So geht's

Die Zutaten aus dem Glas zusammen mit den frischen Zutaten vermischen und zu einem Teig kneten.  
Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Backmatte dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8-10 Minuten im Ofen backen.

