

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.

