

# Zimtschnitten



## Zutaten:

250 g Butter  
500 g Mehl  
1 Ei  
1 Backpulver  
  
etwas Milch  
10 g Zimt  
125 g Zucker  
250 g frische  
gehackte Nüsse

## Zubereitung:

Butter, Mehl, Backpulver und Ei zu einem Teig verarbeiten und sehr dünn ausrollen. Am besten den Teig halbieren und zwei Rechtecke von ca. 20 x 45 cm ausrollen. Das geht gut zwischen Frischhaltefolie. Den Teig mehrere Stunden (besser über Nacht) kühlstellen.

Den Teig mit Milch einpinseln und mit einem Rädchen kleine Vierecke ausschneiden. Die Nüsse in einer Schüssel mit Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig über den Teig verteilen. Die Vierecke mit einem Spatel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben.

Bei 160 °C Umluft ca. 16 min backen.