

Zimtkissen

Zutaten für die Kissen (für 6-8 Portionen):

- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 7 g Backpulver
- 3 TL Zimt
- 60 g Butter
- alternativ: Margarine
- 40 g Honig oder Ahornsirup
- 80 ml Milch oder Buttermilch
- alternativ: Pflanzendrink
- 3 Prisen Salz

Butter oder Margarine fein würfeln. Alle Zutaten verkneten und zwischen zwei Stück Backpapier platt rollen (circa 0,5 cm). Anschließend etwa 30 Minuten im Tiefkühlfach ruhen lassen. Wer es gern etwas süßer mag, gibt noch 20 g Zucker zum Teig.

Zutaten zum Bestreichen:

- 20 g Butter
- alternativ: Margarine
- 1 TL Zimt

Butter und Zimt in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen. Die Teigplatte aus der Kühlung nehmen und mit der Mischung bepinseln. Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig mithilfe eines langen Messers oder Pizzarollers in kleine Quadrate schneiden und diese auf dem Backblech verteilen. Etwa 20 Minuten knusprig backen. Danach prüfen, ob die Kissen knusprig genug sind. Falls nicht, die Temperatur auf 140 Grad reduzieren und die Backzeit etwas verlängern.

Wer mag, kann die Kissen nach dem Backen noch mit etwas Zimt und Zucker bestreuen. Abgekühlt nach Geschmack mit Milch oder Pflanzendrink servieren. In einem luftdichten Behälter halten sich die Zimtkissen etwa 2 Wochen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen