



*Es duftet nach Zimt*

## Kanel Småkager (Zimtkekse)

Småkager heißen übersetzt, kleine Kuchen. Diese Zimt Småkager sind einfach unglaublich köstlich und verzaubern Euer zu Hause in eine riesen Zimtduftwolke. Das Beste aber ist die Zubereitung, denn die Zutaten hat man meistens alle da, und sie sind ganz schnell gemacht...und die kleinen Bäckermeister können wunderbar bei der Zubereitung helfen und natürlich auch ordentlich Naschen.

## **Rezept Kanel Småkager (Zimtkekse)**

(ca. 50-60 Stück)

### **Teig:**

2 Eier

10 gr. Hefe

125 gr. Weiche Butter

300 gr. Zucker

300 gr. Mehl

1 TL Natron

1 EL Zimt

1 TL Kardamom

### **Zubereitung:**

1. In einer großen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. In einer kleineren Schüssel die Eier verquirlen und die Hefe darin auflösen. Die Ei/Hefe Mischung nach und nach mit der Butter/Zucker Mischung verrühren.
2. Mehl, Natron, Zimt und Kardamom vermischen und unter die Buttermischung heben. (Für das ganz perfekte Ergebnis könnt ihr das Mehl durch ein feines Sieb zur Buttermischung geben).

3. Backbleche mit Backpapier auslegen und 1 TL große Häufchen von dem Teig auf dem Backblech verteilen. Wichtig ist genug Platz zwischen den Teighäufchen zu lassen, da die Kekse etwas auseinander laufen.
4. Die Kanel Småkager auf oberster Schiene im vorgewärmten Backofen bei 200 Grad 8 min backen.
5. Auf einem Rost auskühlen lassen. In einer schönen Keksdose halten sich die Småkager ca. 1 Woche. So alt sind sie bei uns allerdings noch nie geworden.

Guten Appetit und nicht zu doll krümeln.