**Zimt Shortbread**

****

Zutaten:

250 g Mehl

175 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

Außerdem:

3 EL Zimt vermischt mit 100 g Zucker zum Wälzen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch miteinander verkneten und den Teig 1,5 Stunden kühl stellen. Anschließend auf einem Backblech ca. 0,5 cm hoch auswellen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C 20-25 Minuten hellbraun backen. Das Shortbread noch heiß vorsichtig in Streifen beziehungsweise Rauten schneiden und diese sofort im Zimt-Zucker-Gemisch wälzen.