



Zutaten:

250 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eiweiß
1 Prise Salz
400 g Mehl
50 g Stärke
2 Esslöffel Kakao
1 Teelöffel Zimt

und Liebe, so viel du hast



Zubereitung:

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker gut aufschlagen.
2. Als nächstes das flüssige Eiweiß und Salz dazugeben, das Mehl und die Stärke nach und nach untermengen.
3. Anschließend Kakao und Zimt dazugeben und alles gut vermischen.
4. Nun längliche Rollen formen, die den Durchmesser eines 1-Euro-Stückes haben sollten.
5. Danach die Rollen in Butterbrotpapier stramm einwickeln und sie eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
6. Während der Teig ruht, den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Nach der Ruhezeit nur noch dünne Scheiben von der Teigrolle abschneiden, mit viel Liebe haselnussgroße Kugeln formen und diese – ohne sie plattzudrücken! – auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Nach genau 13 Minuten die Plätzchen aus dem Backofen nehmen!

PS.: Gerne können Sie die Seufzer auch mit einer Schokoladenglasur überziehen.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen Der Steirerhof