

# Zimtige Schmandherzen

für ca. 60 Stück

## Zutaten:

250g zimmerwarmer Schmand  
(alternativ: laktosefrei)  
280g weiche Butter  
400g Weizenmehl, Typ 405  
100g Dinkelmehl, Typ 630  
5 EL Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 TL Zimt



## Zubereitung:

1. Den Schmand glatt rühren.
2. Die Butter schaumig schlagen und den Schmand unterrühren.
3. Beide Mehle hinzufügen und alles miteinander verkneten.
4. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank legen.
5. Den Teig ungefähr 1 cm dick ausrollen und ca. 70 Herze ausstechen. Die Herze auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Die Teigreste immer wieder neu zusammenkneten und ausrollen, bis dieser verbraucht ist.
6. Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Herze ca. 15 Minuten backen.
7. Zucker, Vanillinzucker und Zimt in einer flachen Schale mischen. Die heißen Plätzchen nach dem Backen vorsichtig darin wälzen und auskühlen lassen.

*Hinweis: Die Herze sind super lecker und immer ratz fatz leer gegessen. Aber mit wenigen Zutaten lassen sie sich immer wieder neu backen. Sie sind leider nicht glutenfrei, aber für diejenigen, die Reaktionen mit Gluten haben: Probiert doch Mal die glutenfreien Weihnachtskekse aus.*