

Portugiesische Zimtkekse (Biscoitos de canela)



Heute hatte ich einen maximalen Katastrophenstag in der Küche. Ich wollte eine Engadiener Nusstorte aus dem neuen Backbuch „[Back dich um die Welt](#)“ von Christian Hümb's machen. Das Buch werde ich euch ganz bald hier vorstellen.

Vor vielen Jahren hatte ich schon mal eine Nusstorte gebacken und obwohl diese Nascherei sehr süß ist, liebe ich sie sehr. Mürber, knuspriger Teig, Nüsse, ein Hauch Schoki dabei, Karamell – was will man mehr? Gebloggt hatte ich den Kuchen damals nicht und das wollte ich nachholen. Allerdings ging alles mächtig schief, die Küche endete als Schlachtfeld und ich als Nervenbündel.

Das Karamell war Schuld. Keine Ahnung, was genau ich falsch machte, aber erst klumpte es teilweise zu kandisartigen Nuggets. Ich goss etwas Sahne an, aber es löste sich nicht

mehr auf. Also gab ich alles durch ein Sieb, froh, dass ich die meiste Sahne nicht angegossen hatte, und startete Versuch



zwei.

Diesmal ging es besser, doch beim Ablöschen mit der Sahne (diesmal die gesamte Menge) kochte mir alles so heftig über, dass der komplette Herd eingesaut war. Das Karamell war am Pfannenboden auch wieder fest gebrannt. Nach einem kurzen und heftigen Wutausbruch dachte ich kurz über promillehaltige Selbstmedikation für mein Nervenkostüm nach – irgendwo ist es ja immer schon nach 17 Uhr, nicht wahr? Aber dann atmete ich nur tief durch und rettete, was zu retten war.

Im Endeffekt bekam Naschkater seine Engadiner Nusstorte doch noch und sie sah passabel aus und schmeckte lecker. Ich dickte die sehr flüssige Masse aus Pseudo-Karamell und Nüssen mit etwas Mehl an und der Kuchen ließ sich sogar recht gut schneiden. Aber natürlich waren die Mengen und das Rezept nun völlig verfälscht. Es wird also weiterhin keine Engadiner Nusstorte auf dem Blog geben.

Dafür backte ich aber nebenbei noch diese portugiesischen Zimtkekse aus dem gleichen Buch. Sie schmecken ganz wunderbar, sind super einfach zu backen und passen mit ihrem feinen Zimtaroma auch perfekt in die Weihnachtszeit!

Die Portugiesen essen sie das ganze Jahr über zum Galao, dem portugiesischen
Milchkaffee.



Für ca. 45 Stück:

220 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{4}$ TL Natron

1 Prise Salz
100 g Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
Gemahlener Zimt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, dann das Ei zufügen und zum Schluss die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech (oder 2) mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Den Teig mit einem Teelöffel portionieren und zu kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln in einer tiefen Schale in Zimt wälzen und dann mit etwas Abstand aufs Blech setzen und ganz leicht andrücken.

Die Zimtkekse 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nachdem ich die Engadiner Nusstorte sicher sehr lange nicht mehr backen werde, haben diese Kekse jedoch absolutes Potential, in mein Standardrepertoire aufgenommen zu werden und ich hoffe, dass sie euch genauso gut schmecken wie uns!



Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith