

Mini-Zimtschnecken

Zutaten für ca. 30 Stück:

200	g	Weizenmehl Type 550
130	g	Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
1		Eigelb (M)
75	g	weiche Butter
60	g	Frischkäse
3	TL	Zimt



Zubereitung:

Das Mehl mit 80 g Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Das Eigelb, 60 g Butter und den Frischkäse dazugeben und untermengen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zwischen Backpapier zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen.

Für die Füllung Zimt und den restlichen Zucker (50 g) vermischen. Die restliche Butter zerlassen, die Teigplatte damit bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen. Den Rand der langen Seite zusätzlich mit Butter bestreichen. Teigplatte von der langen Seite her eng aufrollen, in Folie wickeln und mind. 3 Std. kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigrolle in Scheiben schneiden, Schnecken auf mit Backpapier belegten Ofenblechen verteilen und im vorgeheizten Backofen jeweils ca. 12 Min. backen.

Die Mini-Zimtschnecken auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Gebäckdose aufbewahren.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit.

