Artikel vom 13.12.2023 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:45 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mini-zimtschnecken

Mini-Zimtschnecken



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 40 Stück):

60 g Butter,

50 g Doppelrahmfrischkäse,

80 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

1 Eigelb,

175 g Mehl,

1 Msp Backpulver.

Außerdem:

2 EL flüssige Butter,

60 g Zucker,

3 TL Zimt.

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Frischkäse gründlich verrühren, dann Zucker, Vanillezucker und Eigelb zugeben. Wenn alles gleichmäßig verrührt ist, Mehl und Backpulver über die Masse sieben und unterrühren. Den Teig zu zwei Rechtecken ausrollen. Das geht besser, wenn man ihn zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legt. Jeweils die obere Frischhaltefolie abnehmen und die flüssige Butter auf dem Teig verteilen, den Zucker mit dem Zimt vermischen, davon 3 TL zur Seite stellen und den Rest auf die Butter streuen. Die beiden bestreuten Teige mit der Folie von der langen Seite her eng aufrollen, die Teigrollen mit dem beiseite gestellten Zimtzucker rundum bedecken und dann fest in die Folie eindrehen. Die Teigrollen müssen nun mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen. Dann die Teigrollen auswickeln, in jeweils ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen werden sie bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 12 Minuten hell gebacken, auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.