

Zimt-Schnecken



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1¼ Stunden

BACKEN: ca. 12 Minuten

Für 70–75 Stück

Backpapier zum Auswallen und für die
Bleche

Teig

250 g Butter, weich

125 g Zucker

100 g Puderzucker

¼ TL Salz

2 Eigelb

300 g Mehl

Füllung

60 g Butter, weich

40 g Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zimtpulver

1 Eigelb

2½ EL Mehl

Glasur, nach Belieben

80 g Puderzucker, gesiebt

2½ EL heller flüssiger Honig,
z. B. Akazienhonig

2½–3 EL Wasser

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 72 , Fett 4g , Kohlenhydrate 8g , Eiweiss 2g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker, Puderzucker und Salz dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Eigelb dazurühren. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 30–60 Minuten kühl stellen.

2 Füllung: Butter mit Rohrzucker, Vanillezucker, Zimt und Eigelb verrühren. Mehl darunterrühren.

3 Teig auf bemehltem Backpapier zu einem Rechteck von 45x28 cm auswallen, längs halbieren. Teigstücke mit der Füllung bestreichen, dabei bei den Längskanten je 1 cm frei lassen. Mithilfe des Backpapiers längs zu 2 satten Rollen aufrollen. In Folie/Backpapier gewickelt 30–45 Minuten tiefkühlen. In 7–8 mm dicke Scheiben schneiden, auf die vorbereiteten Bleche legen.

4 Nacheinander in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens oder zusammen im auf 180°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen.

5 Glasur: Alle Zutaten zu einer dünnflüssigen Glasur verrühren. Lauwarme Zimtschnecken dünn damit glasieren, trocknen lassen.

