Zimtschnecken Plätzchen



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
60g	Butter Weich	
50g	Frischkäse	
140g	Zucker	
1 Pkg.	Vanillezucker	
1	Eigelb	
180g	Mehl	
1 Msp.	Backpulver	
2 EL	Butter, flüssige	
2 TL, gehäuft	Zimtpulver	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	20
Ruhezeit	180
Backzeit	12
Gesamtzeit	212 (3,5 std)

Zubereitung

Schritt 1

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Schritt 2

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

Schritt 3

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Schritt 4

Den Backofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen.

Schritt 5

Die Zimtschnecken heraus nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Revision #2
Created 23 June 2023 10:04:44 by Andre
Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre