

ZIMTSCHNECKEN-PLÄTZCHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



75 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 32 Stück

- 200 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 60 g Butter
- 60 g Frischkäse
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb



Für die Füllung:

- 20 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 TL Zimt

Zubereitung:

1. Gib den Zucker mit Salz, Butter, Frischkäse und Eigelb in eine Schüssel. Kratze das Mark der Vanilleschote dazu und mixe alles cremig. Gib das Mehl dazu und verknete alles zu einem Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn 15 Minuten ruhen.
2. Mische den Zucker mit dem Zimt. Rolle den Teig zwischen Backpapier zu einem 25 x 30 cm Rechteck aus. Bestreibe ihn mit flüssiger Butter und bestreue ihn mit dem Zimt-Zucker.
3. Rolle den Teig mit Hilfe des Backpapiers zu einer Rolle auf und lege ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank oder 30 Minuten in die Gefriertruhe.
4. Schneide die Rolle in 0,5 cm breite Scheiben und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe die Zimtschnecken Plätzchen 15 Minuten im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

