

Zimtschnecken



 Arbeitszeit: ca. 1h

 Koch- & Backzeit: 15- 20 Min

 Portionen: 15

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Hefeteig

- siehe Rezept "Hefeteig" - Link in der Rezeptbeschreibung

Füllung

- 150g Butter weich
- 100g Zucker
- 2 TL Zimt

Guss

- 100g Frischkäse
- 100g Sahne
- 35g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker (15g)

Zubereitung

Zuerst den Hefeteig nach Rezept zubereiten, ABER nur die Hälfte an Zucker verwenden- Hier geht's zum Rezept Weiche, fast flüssige Butter mit Zucker und Zimt mischen mit einem Schneebesen verrühren und auf die Seite stellen.

Den Hefeteig ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen und mit Butter-Zimt-Mischung bestreichen. Den Teig der langen Seite nach aufrollen und ca. 3 cm dicke Schnecken abschneiden. Diese auf ein Backblech geben und vor dem Backen noch 15 Min ruhen lassen. Die Schnecken bei 180° Ober- & Unterhitze ca. 15 — 20 Min goldbraun backen. Währenddessen Frischkäse, Sahne, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Guss verrühren. Die heißen Zimtschnecken mit dem Guss bestreichen und auskühlen lassen. Guten Appetit!

