Rezept für weihnachtliche Zimtschnecken

VON Lea

ZUTATEN

- 80 g Butter
- 94 g (Frucht)zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 95 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- ca. 1 Eiweiß

PORTIONEN 1 Portionen

ZEIT 90 Min

ZUBEREITUNG

Die Butter, 40g vom Zucker, den Vanillezucker und die Milch verrühren. Mehl und Backpulver mischen und darunter kneten.

Jetzt den Teig halbieren und die beiden Hälften als Rechteck ausrollen (ca. 28*38cm)

Nun die Rechtecke mit Eiweis bestreichen und je 1 TL Zimt und 27g Zucker mischen und über den Teig streuen

Die Rechtecke nun vorsichtig aufrollen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und anschließend die Rollen je in ca. 25 Stücke schneiden und bei 180° C ungefähr 20-25 Minuten backen

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.