



medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2024

Zimtschnecken- Plätzchen





Zimtschnecken- Plätzchen

circa 20 Stück

ZUTATEN

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Gr. M)
60 g weiche Butter
60 g Frischkäse
1 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung:
15 g flüssige
Butter
3 TL Zimtpulver
50 g Zucker

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen. Nach Entfernung der Frischhaltefolie die flüssige Butter auf die Teigplatte streichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Die Teigplatte von der langen Seite aus zu einer Rolle aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank drei Stunden kühlen.

Die Frischhaltefolie entfernen und die Teigrolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (180 °C, 160 °C Umluft) etwa zwölf Minuten backen. Gutes Gelingen und guten Appetit.

