

ZIMTSCHNECKEN PLÄTZCHEN / CINNAMON ROLL COOKIES



Zimtschnecken aus Hefeteig sind ja schon genial. Aber kennt ihr auch die Zimtschnecken Plätzchen aus dem einfachen 1-2-3 Mürbeteig? Genial! Die Füllung besteht aus Mandeln, braunem Zucker und Zimt. Knusprig und weihnachtlich passen sie auf jeden Plätzchenteller.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

FÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten miteinander. Halbiere den Teig und rolle den ersten Teig nun mithilfe von etwas Mehl am besten auf einer Silikonmatte etwa 3 mm dünn auf 25x30 cm aus.

Bestreiche die Teigplatte mit der Hälfte Füllung, halbiere sie der Länge nach und rolle nun beide Stränge von der langen Seite auf. Verfahre nun auch so mit der zweiten Hälfte des Teigs. Packe die 4 Rollen, mit jeweils 3 cm Durchmesser, in Bienenwachstücher oder Frischhaltefolie und friere sie für mindestens 1 Stunde ein.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.

PLÄTZCHEN FORMEN

Schneide die Rollen anschließend in 1 cm dünne Scheiben. Lege die Zimtschnecken mit etwas Abstand auf ein Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten, bis sie leicht hellbraun sind. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Dekoriere die Kekse nach Belieben mit einer Puderzuckerglasur. Luftdicht verpackt bleiben die Plätzchen über mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 2** Eiweiß
- 60 g** brauner Zucker
- 2 TL** Zimt
- 100 g** Mandeln (gemahlen)