



Zimtschnecken-Plätzchen

Damit sich in Euren vier Wänden der Geruch von Zimt breit machen kann, haben wir hier ein Rezept für die Mini-Version der Zimtschnecken parat. Der Geschmack hängt schließlich nicht von der Größe ab!

Zubereitung in 6 einfachen Schritten

- 1.** Für den Plätzchenteig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und dann das Ei unterrühren. In die Schüssel ebenfalls Mehl, Salz, Vanille und Backpulver hinzugeben und verkneten.
- 2.** Den Teig in eine Folie gewickelt oder in einer Box mindestens 2 Stunden kühlen.
- 3.** Während der Teig ruht, könnt ihr schon mal die Füllung vorbereiten. Dafür alle Zutaten verrühren und nach Belieben mit Milch cremig rühren.
- 4.** Damit ihr schöne, kleine Plätzchen bekommt, den Teig dritteln und die einzelnen Teile ausrollen. Dann ganz dünn mit der Zimtmasse bestreichen und eng zu einer Schnecke aufrollen. Anschließend müssen die Rollen noch mal 30 Minuten in den Kühlschrank.
- TIPP** Zwischen das Nudelholz und den Teig eine Folie legen, dann lässt er sich besser ausrollen. Diese Folie während der Kühlung um die Rolle gewickelt lassen.
- 5.** Die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden.
- 6.** Den Ofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und dann die Backbleche mit den Plätzchen für ca. 7 Minuten backen. Wenn Sie abgekühlt sind, könnt ihr sie mit dem Guss verfeinern und genießen.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 360 Minuten

Schwierigkeitsgrad einfach

Zutaten für den Teig (ca. 40 Plätzchen)

250 g Weizenmehl

140 g weiche Butter

130 g Puderzucker

1 mittelgroßes Ei

1/2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

1/4 TL Vanillemark (optional)

Zutaten für die Füllung

60 g brauner Zucker

50 g weiche Butter

3 TL Zimt

1/2 TL Milch

Zutaten für den Guss (optional)

80 g Puderzucker

1 EL Milch



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!