



Zimtschnecken Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 3h 47min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 50 Portionen

Zucker	100 g
Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Vanilleextrakt	0.5 TL
Eiweiß	2 St.
Brauner Zucker	60 g
Zimt	2 TL
Mandeln, gemahlen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Nudelholz, Küchenmaschine

1. Teig

Gib Zucker, kalte Butter, Mehl, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel und 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.

2. Füllung

Verrühre die Eiweiße, den Rohrzucker, Zimt und die gemahlenden Mandeln miteinander. Halbiere den Teig und rolle den ersten Teig nun mithilfe von etwas Mehl am besten auf einer Silikonmatte etwa 3 mm dünn auf 25 x 30 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.

3. 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.

4. Plätzchen formen

Schneide die Rollen 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. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Tipp: Luftdicht verpackt bleiben die Plätzchen über mehrere Wochen frisch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	77 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g