



## Zimt-Schnecken

Für 70–75 Stück

Zubereiten: ca. 70 Minuten

Kühl stellen: ca. 1¼ Stunden

Backen: ca. 12 Minuten

Backpapier zum Auswallen und für die Bleche

### Zutaten

#### Teig

- 250 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- ¼ TL Salz
- 2 Eigelbe
- 300 g Mehl

#### Füllung

- 60 g Butter, weich
- 40 g Rohzucker
- 1 Vanillezucker, Päckchen
- 2 EL Zimtpulver
- 1 Eigelb
- 2½ EL Mehl

#### Glasur

- 80 g Puderzucker, gesiebt
- 2½ EL flüssiger Honig
- 2½–3 EL Wasser
- z. B. Akazienhonig

## Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Puderzucker und Salz dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Eigelb dazurühren. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 30–60 Minuten kühl stellen.
2. Füllung: Butter mit Rohrzucker, Vanillezucker, Zimt und Eigelb verrühren. Mehl darunterrühren.
3. Teig auf bemehltem Backpapier zu einem Rechteck von 45×28 cm auswallen, längs halbieren. Teigstücke mit der Füllung bestreichen, dabei bei den Längskanten je 1 cm frei lassen. Mithilfe des Backpapiers längs zu 2 satten Rollen aufrollen. In Folie/Backpapier gewickelt 30–45 Minuten tiefkühlen. In 7–8 mm dicke Scheiben schneiden, auf die vorbereiteten Bleche legen.
4. Nacheinander in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens oder zusammen im auf 180 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen.
5. Glasur: Alle Zutaten zu einer dünnflüssigen Glasur verrühren. Lauwarme Zimtschnecken dünn damit glasieren, trocknen lassen.

### Nährwerte

Pro Portion / pro Stück: kcal 72 , Fett 4g , Kohlenhydrate 8g , Eiweiss 2g

---

Rezept: [lemenu.ch](http://lemenu.ch)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>