



Zimtschneckenplätzchen

Description

ZUTATEN
40 Stück

FÜR DEN TEIG

200 g Weizenmehl (Type 405)
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

1. Schritt

200 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Gr. M)
60 g weiche Butter
60 g Frischkäse
1 TL Vanilleextrakt

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eigelb, Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt dazugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten.

default watermark

3 TL Zimtpulver
50 g Zucker
15 g flüssige Butter

Zwischen zwei Frischhaltefolien zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung Zimt und Zucker mischen. Die flüssige Butter auf die Teigplatte streichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Den Rand der langen Seite nochmal mit etwas Butter bestreichen. den kühlen.

4. Schritt

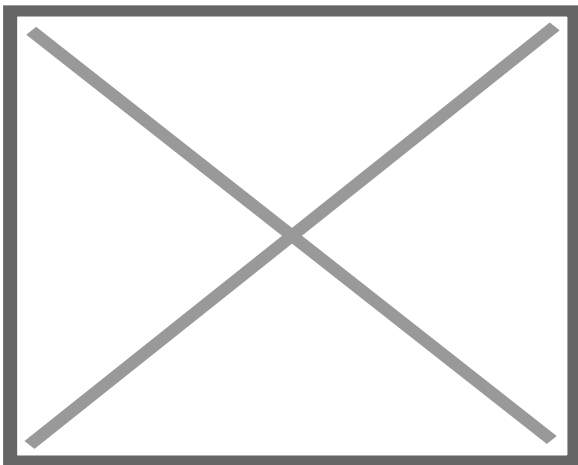
Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Schritt

Frischhaltefolie entfernen und Teigrollen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 12 Min. backen. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Luftdicht verpackt in einer Plätzchendose halten sich die Zimtschnecken-Plätzchen mehrere Wochen.

Falls die Plätzchen zu fest werden

Die Plätzchen können direkt nach dem Backen oder aber bei längerem Lagern etwas fest werden. Hier gibt es einen einfachen Trick: Einfach einen Apfelschnitz mit in die Dose legen (am besten so, dass er die Plätzchen nicht berührt). Diesen nach 2-3 Tagen austauschen, damit er nicht schimmelt. So nehmen deine Plätzchen etwas Feuchtigkeit auf und werden weicher.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 18, 2022

Author

jeanny