

# Einfache Zimtschnecken-Plätzchen mit Zuckerglasur



**GESAMTZEIT**  
120 MIN



**ZUBEREITUNG**  
15 MIN



**SCHMUTZ**  
HOCH



**SCHWIERIGKEIT**  
MITTEL



**KOSTEN**  
GERING

**NÄHRWERTE JE PORTION**  
KILOKALORIEN 64  
KOHLENHYDRATE 8 G  
EIWEISS 1 G  
FETT 3 G



## ZUTATEN FÜR 60 PORTIONEN

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 80 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Meersalz  
Meersalz ist weniger intensiv als Raffiniertes
- 1 TL Backpulver
- 8 g Vanillezucker

## Für die Zimt-Füllung

- 80 g Rohrzucker
- 2 TL Zimt
- 1 Eiweiß
- 2 EL Wasser

## Für die Glasur / das Frosting

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser

REZEPT GEFUNDEN AUF  
[WWW.RESIPIS.DE](http://WWW.RESIPIS.DE)

## DIE SCHRITTE

### DEN TEIG VORBEREITEN

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben. Butter in Flocken zerteilen und ebenfalls in die Schüssel geben – das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Anschließend mit Frischhaltefolie umwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig auf ca. 3 mm ausrollen. Eiweiß mit Wasser verrühren und auf den ausgerollten Teig bestreichen.
4. Rohrzucker und Zimt miteinander vermengen und darüber streuen. Den Teig längs einschneiden, sodass später daraus zwei Rollen werden und die Zimtschnecken eng aufrollen.
5. Die zwei Teigrollen in Frischhaltefolie einwickeln und erneut für eine 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft = 160 °C) und Backblech mit Backpapier auslegen.

### IN ZIMTSCHNECKEN-KEKSE SCHNEIDEN

7. Die gekühlten Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen.
8. Im Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten backen.
9. Anschließend für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft und Wasser zu einer glatten Masse rühren. In einen Spritzbeutel einfüllen und streifig über die Zimtschnecken-Plätzchen gießen. Solltest du keinen Spritzbeutel haben, nehme einfach einen Gefrierbeutel und schneide eine kleine Ecke ab, sodass du das Frosting gleichmäßig verteilen kannst.
10. Aushärten lassen und die leckeren Zimtschnecken-Plätzchen vernaschen, verschenken oder in die Keksdose packen.