

Schnelle Blätterteig-Zimtschnecken

Mit dem Blätterteig aus dem Kühlregal sind die leckeren Zimtschnecken ohne Aufwand schnell gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
50 g	Butter
75 g	Zucker
2.5 TL	Zimt (gemahlen)
1 Stk.	Eidotter
2 BL	Milch

Zubereitung

1. Für die **schnellen Blätterteig-Zimtschnecken** den Blätterteig zirka 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Jetzt die Butter schmelzen und den ausgerollten Blätterteig mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Den Zucker mit Zimt in einer kleinen Schale vermischen und Teig damit bestreuen. Zirka zwei Esslöffel für später übrig lassen.
3. Den Blätterteig von der kurzen Seite aufrollen und in zirka 2 cm breite Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Eidotter mit Vollmilch verquirlen und die Zimtschnecken damit bestreichen. Mit der restlichen Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Im Backrohr zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp