Schnelle Zimtschnecken

In diesem Rezept werden die schnellen Zimtschnecken ohne Hefe zubereitet. Nach Belieben mit Zuckerguss oder Staubzucker dekorieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Mehl
1 EL	Zucker
4 TL	Backpulver
60 g	Butter (weich)
200 ml	Milch

für die Füllung

60 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
2 EL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Zimtschnecken** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Mehl, Zucker und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Die weiche Butter in kleine Stücke zugeben, Milch hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein etwas Mehl hinzufügen.

3. Um die Füllung zuzubereiten die weiche Butter mit Zucker und Zimtpulver cremig rühren.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche rechtecking ausrollen, mit der Füllung bestreichen. Von der Längsseite aufrollen und in zirka 10 Stücke schneiden.

5. Die Schnecken auf das Backblech verteilen und zirka 12-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Staubzucker mit wenig Wasser und einen Spritzer Zitronensaft dickflüssig verrühren und die Zimtschnecken damit glasieren, trocknen lassen und genießen.