

Zimtschnecken aus der Heißluftfritteuse

Diese Blätterteig-Zimtschnecken aus der Heißluftfritteuse sind ein unkompliziertes Gebäck mit herrlichem Zimtduft – schnell gemacht und garantiert ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 EL	Butter
2 EL	Zimt (gemahlen)
2 EL	Feinkristallzucker
30 g	Walnüsse (klein gehackt)
30 g	Rosinen
100 g	Staubzucker
1.5 EL	frisch gepresster Zitronensaft (oder Wasser)

Zubereitung

1. Für die schnellen **Zimtschnecken aus der Heißluftfritteuse** die Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen.
2. Zimt und Zucker in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Walnüsse grob hacken. Die Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen.
3. Den Blätterteig aus dem Kühlregal ausrollen und gleichmäßig mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Anschließend die Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen. Walnüsse und Rosinen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den [Blätterteig](#) von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle anschließend in etwa 3 cm breite Stücke schneiden, sodass kleine Zimtschnecken entstehen. Die Zimtschnecken mit etwas Abstand nebeneinander im Airfryer platzieren und etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
4. Staubzucker mit etwas Zitronensaft oder Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die

leicht abgekühlten Zimtschnecken damit dekorativ beträufeln.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Die köstlichen Zimtschnecken gelingen natürlich auch unkompliziert im Backofen!