Zimtschnitten

Das Rezept von den Zimtschnitten sollte in keiner Rezeptsammlung fehlen. Gerade zu feierlichen Anlässen sind die Zimtschnitten sehr gefragt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Für den Teig

6 Stk.	Eigelbe
6 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
2.5 Tassen	Zucker
1.5 Tassen	Nüsse (gemahlen)
1.5 Tassen	Öl
1.5 Tassen	Mineralwasser
3 Tassen	Mehl (gesiebt)
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Belag

250 ml	Schlagobers
0.5 Becher	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die Zimtschnitten ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt ca. 200ml!

2. Nun die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, und das Mineralwasser, die Nüsse und das Öl unterrühren.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und dazugeben.

4. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben.

5. Danach die Masse auf das Backblech streichen und ca. 20-25 Minuten backen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

6. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und den Sauerrahm unterrühren.

7. Die Creme zum Schluss auf den Teig streichen, beliebig mit Zimt bestäuben und bis zum Verzehr kühl lagern, damit sie etwas fester wird.

Tipp

Wem die Zimtschnitten nicht süß genug sind, kann diese zusätzlich noch mit Zucker bestreuen.