

# Zimtschnecken-Plätzchen

Kleine knusprige Zimtplätzchen mit einer leckeren Füllung aus Zimt-Zucker. Diese Zimtkekse sind super einfach selber gebacken.

etwa 75 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

### Zimt-Füllung:

75 g brauner Zucker

1 TL gemahlener Zimt

etwa 2 EL Wasser

## Wie backe ich Zimtschnecken-Plätzchen?:

### 1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

### 2 Zimt-Füllung zubereiten:

Zucker mit Zimt mischen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 35 x 30 cm ausrollen. Teigplatte mit Wasser bestreichen und die Zimt-Zuckermischung aufstreuen. Den Teig längs halbieren, so dass 2 kleine Rechtecke entstehen (17,5 x 30 cm) und jeweils von der langen Seite aufrollen. Die Rollen mind. 1 Std. abgedeckt kalt stellen.

### 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



④ **Zimtschnecken-Plätzchen backen:**

Die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Zimtschnecken-Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Zimt-Füllung kann statt mit braunem Zucker auch mit weißem Zucker zubereitet werden.
- Wenn der Teig klebt, einfach abgedeckt eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.

