

ZIMTSCHNECKEN AUS BLÄTTERTEIG

Zutaten

> 1 Packung Blätterteig
> 50 g Butter
> 75 g Zucker
> 2,5 TL Zimt, gemahlen
> 1 Eigelb
> 2 EL Milch

Tipp: 1 TL Kardamom zum Zimt-Zucker geben. Schmeckt besonders aromatisch, wenn er frisch gemahlen ist.

Zubereitung

> Blätterteig Raumtemperatur annehmen lassen.
> Backrohr auf 200° C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
> Den Blätterteig ausrollen.
> Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen.
> Zucker und Zimt vermischen und bis auf 2 EL alles gleichmäßig auf den Teig streuen.
> Den Teig von der kurzen Seite aus eng aufrollen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.
> Eigelb mit Milch verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.
> Den restlichen Zimt-Zucker darüber verteilen.
> Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.