



„Einfach und voll lecker“

Zimthörnchen

Das brauchst du:

Für den Teig

- 60 g weiche Butter
- 60 g Frischkäse (zimmerwarm)
- 1 Prise Salz
- 90 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 200 g Mehl

Für die Füllung

- 40 g sehr weiche Butter
- 5 TL Zimtpulver
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem

- 1 Eigelb
- 1 TL Milch
- Etwas Puderzucker



Und so geht's:

Teig:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten mit den Händen zu einem Mürbeteig kneten und für mind. 30 Minuten kühl stellen.

Übrigens: Noch schneller geht's, mit einem fertigen Mürbeteig aus dem Kühlregal ;-)



Für die Füllung die weiche Butter, Zimt, Zucker und Vanillezucker verrühren.



Den Teig in 5 gleiche Teile teilen und dann jeweils etwa 2-3 mm dick, in Desserttellergröße, ausrollen. Am besten einfach einen Teller darauf legen und drum herum schneiden.

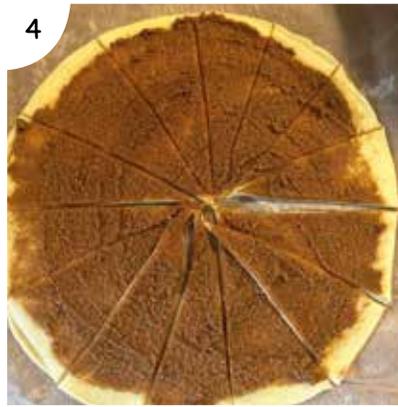


• MADE WITH LOVE •

Weitere Bastel- und
Rezeptideen
findest du unter
red-young.de



Nun mit der Füllung bestreichen und dabei etwa 1 cm Rand freilassen.



Mit einem Pizzaschneider oder scharfen Messer den Teig in ca. 16 „Kuchensstücke“ schneiden.



Jetzt von der langen Seite her fest aufrollen und auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen.



Nun ein Ei trennen und das Eigelb mit Milch verquirlen. Dann die Zimthörnchen mit einem Backpinsel bestreichen.



Im vorgeheizten Backofen etwa 8-10 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen holen (Vorsicht heiß) und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Zum Schluss noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Zimthörnchen dürfen noch weich sein. Backst du sie zu lange, dann werden sie entweder ziemlich hart oder die Füllung quillt beim Backen aus den Rändern.

