

## Fatmanur Kilic Zimtschnecken-Plätzchen

Freitag, 2. Dezember 2022  
Rezept für ca. 20 Stück

### Zutaten:

Für den Teig:

125 g	weiche Butter
60 g	Zucker
1	Eigelb
200 g	Weizenmehl, Type 405
etwas	Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

30 g	Butter
2 EL	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt

Für den Guss:

70 g	Puderzucker
4 EL	Zitronensaft, frisch gepresst



### Zubereitung:

1. Für den Teig weiche Butter, Zucker, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 30 Minuten kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen.
3. Zucker, Vanillezucker, und Zimt vermischen, die geschmolzene Butter unter das Zuckergemisch rühren.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von ca. 20x15 cm ausrollen.
5. Das Butter-Zuckergemisch gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Von der längeren Seite den Teig aufrollen. (Der Teig kann etwas rissig werden, dann kann man ihn mit dem Finger wieder leicht verreiben, so dass der Rissverschwindet.)
7. Die Teigrolle in Frischhaltefolie einpacken und 1 Stunde kaltstellen.
8. Anschließend den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Den gekühlten Teig auspacken und in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.
10. Die Teigscheiben mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.
11. Die gebackenen Plätzchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
12. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Plätzchen mit dem Zuckerguss bepinseln und den Guss anziehen lassen.