

Backen mit Lisa



Was?

Wann?

Wo?

Mit wem?

Zimtschnecken

Am Wochenende oder einfach mal zwischendurch
in der Küche

Mama, Papa, Oma, Opa, Geschwister



Zutaten

1 Päck. Blätterteig

50 g Butter

4 EL Zucker

1 TL Zimt

1 Ei

Backpapier

1. Backofen auf 175°C vorheizen. Backpapier auf das Backblech legen.

2. Teig ausrollen, Butter schmelzen, Teig damit bepinseln

3. Zucker und Zimt vermischen und darüberstreuen (1EL zurückbehalten)

4. Teig von der langen Seite aufrollen und ca. 30 Stücke schneiden, auf Backblech verteilen

5. Ei verquirlen, Schnecken damit bepinseln und mit restlicher Zucker-Zimt-Mischung bestreuen

6. bei 175°C ca. 15 Minuten backen

Wer möchte, kann vor dem Backen auch noch gehackte Mandeln o.a. darüberstreuen.

Guten Appetit wünscht eure Lisa

