



Zimtschnecken faul

von Rea Eugster

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mürbeteig

65 g Butter

80 g Zucker

4.0 TL Zimt

Butter sehr weich werden lassen.

Den Teig sehr sehr sehr dünn auswallen. Am besten geht dies in 2 Portionen. jede Portion sollte ca. 40cm breit sein und so lange wie möglich (mind. 60cm). Mit Butter bestreichen, Zimtzucker darüber streuen und von der schmalen Seite her einrollen. In 3cm breite Stücke schneiden In eine ausgefettete Form legen und nochmals gehen lassen.

Backen: 170°C ca. 20-30minchmals rund 1/2 Stunde ruhen lassen.

1.5 cl Zitronensaft

4.0 EL Puderzucker

5.0 g gemahlene Vanille

oder besser: Vanillepaste

Alles vermengen und die gebackenen Zimtschnecken bestreichen