

Bei uns dürfen auf keinen Fall **Zimtschnecken-Plätzchen** fehlen!

Ist ein bisschen mehr Arbeit als Ausstechplätzchen, schmecken aber fantastisch.

Zutaten:

60 g	Butter, weiche
50 g	Friskkäse
140 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Eigelb
180 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
2 EL	Butter, flüssige
2 TL, gehäuft	Zimtpulver

Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Friskkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten backen (sollten hell bleiben). Die Zimtschnecken herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.