

Zimtschneckenkekse



Zutaten

125 g Butter
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Eiweiss
50 g Zucker
1 TL Zimt

Für die Glasur:
75 g Puderzucker
1 EL Milch

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und weiterrühren. Mehl und Backpulver mischen und hinzugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse kneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 45 cm). 1 Eiweiß mit 1 Esslöffel Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Zucker und Zimt mischen und auf den Teig verstreuen. Von der langen Seite her den Teig vorsichtig aufrollen, erneut in Frischhaltefolie wickeln und für weitere 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung

Die Teigrolle in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 8-10 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker und die Milch glattrühren und leicht über die Kekse tropfen lassen.