



Selbstgemachtes.de

Zimtschnecken- Kekse

GLUTENFREI

gefunden bei

Lavendelblog.de



Zubereitung:

120 g Butter (zimmerwarm), 100 g Frischkäse	verrühren.
80 g Zucker, 2 Päck. Vanillezucker, 2 Eigelb	hinzufügen und alles gut vermengen. Jetzt
360 g glutenfreies Universalmehl, 1/2 TI Backpulver	beigeben und am besten von Hand einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und beiseite stellen.
200 g Zucker, 4 TI Zimt	in eine Schale geben und vermengen. Gleichzeitig
50 g Butter	schmelzen. Anschließend rollt ihr euren Plätzchenteig zwischen zwei Backpapieren rechteckig aus. Bestreicht den Teig mit der "flüssigen" Butter und verteilt den größten Teil der Zimt-Zucker-Mischung darauf. Stellt etwa zwei Esslöffel der Zimt-Zucker- Mischung beiseite.
<p>Halbiert anschließend den Teig und rollt ihr von der langen Seite zu zwei Teigrollen auf. Achtet dabei darauf, dass ihr den Teig möglichst eng rollt. Bevor ihr die Teigrollen in Frischhaltefolie einschlagt und in den Kühlschrank legt, wälzt ihr sie noch kurz von allen Seiten in der restlichen Zimt-Zucker-Mischung.</p> <p>Nach mindestens zwei Stunden Kühlzeit könnt ihr die Teigrollen aus dem Kühlschrank holen und in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Legt die Zimtschnecken-Kekse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche und lasst sie im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad Umluft zehn bis zwölf Minuten backen.</p>	

Tipp:

Probiert die Zimtschnecken-Kekse unbedingt lauwarm. Ich finde, geschmacklich unterscheiden sie sich dann wirklich kaum von frisch gebackenen Hefeteig-Zimtschnecken.

Bevor ihr die Zimtschnecken-Kekse in Keksdosen füllt, lasst sie gut auskühlen. Dann halten sie sich problemlos einige Wochen.