# Zimtschneckenplätzchen

**Für den Teig**

60 g weiche Butter
60 g Frischkäse
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
200 g Mehl

- Aus diesen Zutaten einen Teig kneten.
- Den Teig zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen.

**Für die Füllung**

15 g flüssige Butter
3 TL Zimtpulver
50 g Zucker

- Zucker und Zimt mischen.
- Die flüssige Butter auf die Teigplatte streichen und diese dann gleichmäßig mit Zimtzucker bestreuen.
- Die Teigplatte von der langen Seite her stramm aufrollen und die Rolle in die Frischhaltefolie wickeln.
- Im Kühlschrank einige Stunden / über Nacht fest werden lassen.
- Den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Rolle in dünne (ca. ½ cm) Scheiben schneiden und die Scheiben auf das Backblech geben.
- 10 bis 12 Minuten backen.