

Der PERM4 | Adventskalender 2023

Wir öffnen Türen. Das ganze Jahr über kümmern wir uns Tag für Tag mit den „Zutaten“ Fachexpertise, Branchen- und Marktkenntnis, Beratungskompetenz und Motivation darum, dass Fach- und Führungskräfte beruflich einen Platz nach ihrem Geschmack finden und helfen Unternehmen aller Branchen und aller Größen dabei, freie Plätze in ihren erfolgsrelevanten Bereichen erfolgreich zu besetzen. Daher geht es bei uns auch in der Adventszeit um Erfolgsrezepte für die besten Plätzchen ... im weihnachtlichen Sinne.

Tag 18: Zimtschnecken

Zutaten:

- 60 g weiche Butter
- 50 g Frischkäse
- 140 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 180 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 2 EL flüssige Butter
- 2 gehäufte TL Zimtpulver

Teig herstellen:

- Weiche Butter und Frischkäse in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren.
- 80 g Zucker, Vanillezucker und Eigelb unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Teig ausrollen und vorbereiten:

- Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen.
- Die obere Lage der Frischhaltefolie abziehen und den Teig mit zerlassener Butter bestreichen.
- Den restlichen Zucker mit dem Zimt vermischen und den Teig damit großzügig bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker beiseitestellen.

Teigrolle formen und kühlen:

- Das Teigrechteck mithilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen.
- Die Teigrolle im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie einwickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Backen:

- Den Backofen auf 180° Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen.
- Die Zimtschnecken auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten hell backen.
- Die Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

