

Rezept

# Schnelle Zimtschnecke XXL

Ein Rezept von Schnelle Zimtschnecke XXL, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>4 TL</b> Zimtpulver
<b>120 g</b> brauner Zucker	<b>3</b> Rollen Blätterteig (rechteckig; à 275 g; Kühlregal)
<b>120 g</b> Puderzucker	<b>2 EL</b> Ahornsirup
<b>4 EL</b> Milch	

### Außerdem:

runde Backform (ca. 24 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Vernaschen: 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 31 g F, 5 g EW, 66 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Zimt und Zucker in einer kleinen Schüssel mischen.
2. Die Blätterteige entrollen, mit der Butter einstreichen und mit der Zuckermischung bestreuen. Teige längs in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen locker aufrollen und am Ende jeweils den nächsten anlegen, sodass eine große Zimtschnecke entsteht.
3. Die Zimtschnecke in die Backform legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Inzwischen den Puderzucker mit dem Ahornsirup und nach und nach 3-4 EL Milch verrühren, bis ein Zuckerguss entsteht. Die Zimtschnecke nach dem Backen in der Form leicht abkühlen lassen und anschließend mit dem Zuckerguss beträufeln.