

Rezept

Schoko-Zimt-Zigaretten

Ein Rezept von Schoko-Zimt-Zigaretten, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 100 g weiche Butter | 1 TL Zimtpulver |
| 50 g Puderzucker | 3 Eiweiße |
| Salz | 50 g Zucker |
| 100 g Mehl | 200 g weiße Schokolade |
| 1 Backblech | Backpapier oder Silikon-Backmatte |
| 1 Bogen stabile Kunststoffolie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Papier oder noch besser mit einer Silikon-Backmatte belegen. Aus der Folie eine Schablone fertigen: dazu ein Rechteck (ca. 6 × 8 cm) daraus ausschneiden.
2. Die Butter mit Zimt und Puderzucker schaumig schlagen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee abwechselnd mit dem Mehl unter die Buttermasse rühren.
3. Teig mit Hilfe der Schablone gleichmäßig sehr dünn auf das Backblech streichen. Rechtecke jeweils im heißen Ofen (Mitte) in 6-8 Min. gleichmäßig goldbraun backen. Die gebackenen Rechtecke dann rasch in noch heißem Zustand zu Zigaretten aufrollen.
4. Schokolade in Stücke hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zimtröllchen zu zwei Dritteln in die flüssige Schokolade tauchen, dann etwas abtropfen lassen. Schokolade fest werden lassen. Zigaretten sofort oder später genießen. Sie lassen sich gut in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.