

## > Zimtkringelkekse

herbstlich – gemütlich – lecker



### ZUTATEN:

ergibt ca. 40 Kekse

60 g	weiche Butter
50 g	Frischkäse
1 Stück	Ei
80 g	NATURATA Rübenzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
180 g	Mehl
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
1 Msp.	Backpulver
50 g	NATURATA Rübenzucker
3 EL	Zimt
5 EL	flüssige Butter

## ZUBEREITUNG

- 1.** Weiche Butter und Frischkäse miteinander verquirlen. Eigelb von Eiklar trennen und das Eigelb mit 80 g NATURATA Rübenzucker und NATURATA Vanillezucker dem Teig hinzugeben. Mehl, NATURATA Meersalz und Backpulver miteinander vermengen und ebenfalls dem Teig hinzugeben.
- 2.** Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie geben und zu einem Rechteck mit einer Größe von ca. 20 x 30 cm ausrollen.
- 3.** 50 g NATURATA Rübenzucker mit 3 EL Zimt vermengen. Einen Teil der Mischung beiseitestellen. Den Teig mit der flüssigen Butter einstreichen und großzügig mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.
- 4.** Den ausgerollten Teig mithilfe der Frischhaltefolie von der ca. 20 cm langen Seite her einrollen. Die Teigrolle anschließend rundherum mit der beiseitegestelltem Zimt-Zucker-Mischung bestreuen, in Frischhaltefolie wickeln und anschließend für mindestens 2 Stunden kühlstellen.
- 5.** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlte Teigrolle aus der Frischhaltefolie wickeln und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 6.** Die Kekse auf der mittleren Schiene für ca. 12 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

<b>Zubereitungszeit:</b>	30 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	2 Stunden
<b>Backzeit:</b>	12 Minuten
<b>Temperatur:</b>	180 °C Ober-/Unterhitze

**Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.**