



## ZIMT-BLÄTTERTEIG-SCHNECKEN

Ceylon Zimt wird als der „echte“ oder „ursprüngliche“ Zimt bezeichnet. Er wird hauptsächlich in Sri-Lanka und Süd-indien angebaut – und natürlich musste Luigi mit diesem Gewürz gleich etwas Leckeres zaubern. Nicht nur zu Weihnachten, ist Zimt ein beliebtes Gewürz, das aus der Rinde von Zimtbäumen gewonnen wird.

**Schwierigkeit:** einfach

**Zeitaufwand:** Vorbereitung 5-10 Minuten, Backzeit 20 Minuten

**Materialkosten:** ca. 3,50 €

**Das brauchst du:**

- zwei Rollen Blätterteig
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Ceylon-Zimt
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 4 Esslöffel Apfelmus
- 4 Schüsseln
- Teelöffel
- Esslöffel
- scharfes Messer
- Teigschaber/Küchenschaber
- Backblech
- 2X Backpapier
- Uhr/Wecker



1. Heize den Backofen vor, indem du ihn auf Umluft und 200° stellst. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen.

2. Mische den Zucker, den Zimt und den Apfelmus in eine kleine Schüssel zusammen.

3. Rolle die zwei Blätterteig-Rollen aus und bestreiche sie jeweils mit zwei Esslöffeln der Apfelmus-Zucker-Zimt-Mischung.

4. Nun rollst du an der langen Seite den Teig bis in die Mitte. Das machst du nochmal mit der gegenüberliegenden Seite (achte darauf, dass zwei feste Rollen entstehen). Drücke die beiden Rollen nochmal ein wenig zusammen. Das Ganze wiederholst du bei dem zweiten Blätterteig.



5. Mit einem scharfen Messer schneidest du jetzt vorsichtig etwa zwei Zentimeter große Stücke. Pass bitte auf, dass du dich nicht schneidest.

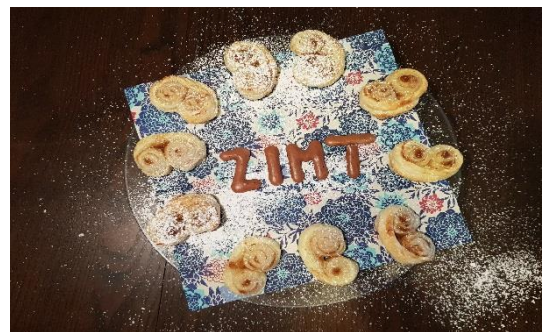


6. Lege eine Schicht Backpapier auf ein Backblech und darauf legst du dann, mit ein bisschen Abstand, die flachen Zimt-Schnecken.



7. Stelle dir eine Uhr auf 20 Minuten. Schau ab und zu nach den Zimt-Schnecken, dass sie dir nicht verbrennen

8. Lass dir von einem Erwachsenen beim Herausholen des Backblechs helfen. Die Zimt-Schnecken müssen noch ein bisschen abkühlen und dann kannst du sie mit Puderzucker bestreuen.



Luigi würde jetzt sagen: „Es duftet himmlisch! Die Augen können dich täuschen, deshalb sollte man immer seiner Nase folgen!“

GUTEN APPETIT!

