

Zimt-Sablés im Cinnamon-Rolls-Stil

Ingrédients

- 70g Zucker
- 125g weiche Butter
- 250g Mehl
- 1 große Esslöffel Zimt
- 85g brauner Zucker

Préparation

1. Zu Weihnachten gibt es natürlich die Bûches, aber nicht nur!
2. Es gibt auch die Kekse, in allen Formen und oft gut gewürzt, wie hier mit diesen Zimtrollen-Keksen: ein ganz einfacher und gut buttriger Mürbeteig und eine Füllung wie bei einer Zimtschnecke für einen schön schmelzenden Keks, der mit einem Tee oder einer heißen Schokolade genossen werden kann Zutaten: Ich habe die Zimt Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Material: Ich habe das Nudelholz mit Ringen (perfekt, um eine gleichmäßige Teigdicke zu erhalten) von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 1h30 Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit Für etwa dreißig Kekse: Zutaten: Für den Teig: 1 Ei Zucker weiche Butter Mehl Für die Füllung: weiche Butter roße Esslöffel Zimt brauner Zucker Rezept: Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker.
5. Fügen Sie das Ei hinzu, dann das Mehl und formen Sie eine Kugel.
6. Rollen Sie den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier auf eine Dicke von 2 bis 3 mm aus.
7. Lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
8. Bereiten Sie dann die Füllung vor: Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und dem Zimt.
9. Verteilen Sie die Füllung auf dem Keksteig und rollen Sie ihn auf, um eine Rolle zu erhalten.
10. Legen Sie ihn erneut für mindestens 1h30 in den Kühlschrank, und schneiden Sie dann die Kekse (sie sollten mindestens 0,8 cm dick sein, sonst öffnen sie sich beim Backen).
11. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
12. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 165°C für 15 bis 20 Minuten und lassen Sie sie dann abkühlen, bevor Sie sich daran erfreuen!