Schnelle Zimtstern-Schnecken

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 12 Stück):

Zimt-Mandel-Füllung
100 g Zucker
60 g weiche Butter
1 Eigelb
100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
Prise Salz
1 ½ EL Zimt
3 EL Milch

Eiweißglasur
1 Eiweiß
120 g Puderzucker
Prise Salz

Teig
520 g Weizenmehl
2 EL Backpulver
1 ½ TL Salz
2 EL Zucker
1 TL gemahlener Kardamom
Abrieb einer unbehandelten Zitrone oder Orange
230 g kalte Butter (gewürfelt)
300 g kalte Milch

15 g Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Für die Füllung mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Butter und Zucker cremig schlagen. Das Eigelb dazugeben und gut verschlagen. Mandeln, eine Prise Salz, Zimt und Milch untermischen. Für die Glasur das Eiweiß schaumig schlagen und den Zucker nach und nach einrühren, bis die Masse glänzt und streichfähig ist.

Den Ofen auf 185 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform leicht einbuttern.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Kardamom und Zitrusschale mischen. Mit den Fingerspitzen oder einem Handrührgerät die Butter grob ins Mehl einarbeiten. Dabei möglichst schnell vorgehen: kalte Butter sorgt für einen leichten und blättrigen Teig. Jetzt die kalte Milch in die Mehlmischung geben und mit einer Gabel rühren,

bis ein Teig entsteht. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz kneten und mit einem Nudelholz einen Zentimeter dick zu einem Rechteck von circa 45 Zentimetern Breite und 25 Zentimetern Tiefe ausrollen.

Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Einen Zentimeter ringsherum freilassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen, gleichmäßig in 12 Stücke schneiden und in die Backform legen. Die Eiweißglasur auf den Schnecken verteilen. Etwa 25 bis 28 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, bevor Sie die Schnecken aus der Form nehmen und auf einem Gitter kurz abkühlen lassen.