

Süße Zimtschnecken-Cookies mit Zuckerglasur

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Zimtschnecken Cookies

Für die Cookies

130 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Zimt
1 Ei
120 g brauner Zucker
2 Esslöffel Kokosöl
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Für die Glasur

60 g Puderzucker
1 Esslöffel Mandelmilch mit Vanillegeschmack

Wenn du zur Tür hereinkommst und dir der Duft von Zimt um die Nase weht, weißt du, dass dich nur Gutes erwarten kann. Ob zu Kaffee oder Kakao – mit diesen knusprigen Zimtschnecken-Cookies lässt sich jeder graue Tag versüßen.

- 1 -

Für die Zimtschnecken-Cookies Mehl, Backpulver und die Hälfte des Zimts vermischen und beiseitestellen.

- 2 -

Ei, Kokosöl und Vanille-Extrakt mit der Hälfte des braunen Zuckers vermischen. Trockene Zutaten unterheben. Teig 30 Minuten kalt stellen.

- 3 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Restlichen Zucker mit Zimt mischen und beiseitestellen.

- 5 -

Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen. Je 1 EL Teig zu einer bleistiftgroßen Rolle (0,6 x 15 cm) formen. In der Zucker-Zimt-Mischung wälzen und zu einer Schnecke aufrollen.

- 6 -

Zimtschnecken auf das Backblech legen und im heißen Ofen 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 7 -

Für die Glasur Puderzucker und Mandelmilch vermischen. Über den Zimtschnecken-Cookies verteilen und trocknen lassen.