



Mini-Zimt-Schnecken

Zutaten

1 Rolle Croissant-Fertigteig
2-3 EL Butter
Zimt und Zucker

Zubereitung

Den Croissantteig ausrollen und immer die schrägen Linien zusammendrücken und an den geraden Linien teilen. Das ergibt drei rechteckige Stücke. Die Butter schmelzen. Den Teig mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Zimt und Zucker darüberstreuen. Den Teig von der längeren Seite aufrollen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und in ein Mini-Muffin-Blech füllen, vorher das Blech entweder einfetten oder mit Papierförmchen füllen. Die Schnecken bei ca. 180 Grad ca. 8-10 Minuten backen.

Bon Appétit!

