Nah&Frisch



www.rama.at Professional

Zimtspieße

Kuchen & Gebäck | Kekse | Kinder | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Rama würfeln, mit dem Ei auf das Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.
Eine Hälfte des Teiges auf Klarsichtfolie ca. 20 x 45 cm ausrollen. Zucker und Zimt mischen und die Hälfte gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Unter zu Hilfenahme der Folie den Teig längs aufrollen und noch einmal ca. 30 Minuten kühl stellen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfah-ren. Die Teigrollen in ca. 3 cm breite Scheiben schnei-den und je 3 Scheiben auf einen Holzspieß geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

Zutaten für
15 Spieße:

Für den Teig:

450 g Mehl
150 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Jodsalz
200 g Rama Original
1 Ei

Für die Füllung:

4 EL Kristallzucker
1 EL Zimt
15 Holzspieße