

ZIMTSCHNECKEN AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Stück

- 1 Rolle süßer Hefeteig
- 3 EL Zucker
- 2 TL Zimt
- 40 g Butter (weich)

Für den Guss:

- 50 g Frischkäse
- 40 g Puderzucker
- 1 EL Milch



Zubereitung:

1. Mische die Butter mit Zucker und Zimt. Rolle den Hefeteig aus und bestreibe ihn mit der Zimt-Butter. Rolle den Hefeteig von der kurzen Seite auf. Schneide die Rolle in 12 gleiche Scheiben.
2. Lege die Zimtschnecken in den Garkorb und backe sie 10 Minuten bei 180 Grad auf der ganz normalen Airfry-Stufe.
3. Verrühre den Puderzucker mit Milch und Frischkäse. Verteile die Mischung auf den noch warmen, fertig gebackenen Zimtschnecken.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

