Pflaumenmus Zimt Röllchen



Zutaten Teig

- 100 g kalte Butter
- 70 g saure Sahne
- 2 Eigelb (S)
- 200 g Mehl Type 550
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung

- 4 EL Pflaumenmus
- ½ TL Zimt

Außerdem

- 1 Eigelb und 1 TL Milch zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig in 2 Portionen teilen, in Frischhaltefolie wickeln und 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jede Teigkugel nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck 40 x 25 cm ausrollen.
- Pflaumenmus mit Zimt verrühren, jeweils die Hälfte der Füllung auf den Teig verteilen und von der langen Seite her aufrollen.
- Die Teigrolle in 5 cm breite Stücke schneiden, ergeben je Rolle 8 Stücke.
- Die 16 kleinen Pflaumenmus Zimt Röllchen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Eigelb mit Milch verquirlen und die Röllchen damit bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für 25 - 30 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen die Pflaumenmus Zimt Röllchen noch warm mit etwas Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 16 kleine Gebäckstücke
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©