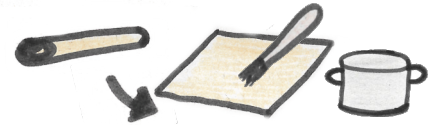
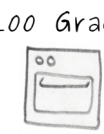
Zubereitung

1. Butter im Topf schmelzen.

2. Blätterteig ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen.

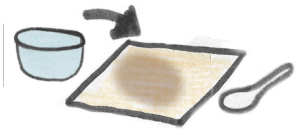


4. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

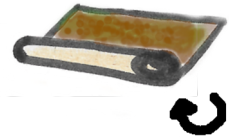


5. Zimt und Zucker in einer Schüssel mischen.

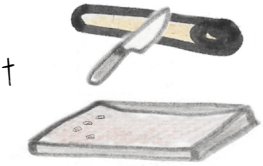
6. Zucker-Zimt-Mischung auf dem Blätterteig verteilen. 1 EL der Mischung übrig lassen.



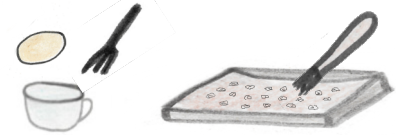
7. Blätterteig aufrollen.



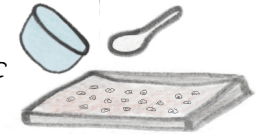
8. Mit dem Messer die Blätterteigrolle in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.



9. Das Ei in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.



10. Die restliche Zucker-Zimt-Mischung auf den Schnecken verteilen.



11. Im Ofen 10 bis 15 Minuten backen.