



Zimtschnecken Rezept mit Feigen und Walnüssen

Zutaten:

- 220 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 150 g Frischkäse
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

- 3 EL Aprikosenmarmelade
- 1 verquirltes Ei
- Zucker-Zimt-Mischung zum Bestäuben

Füllung

- 100 g gehackte Walnüsse
- 175 g Feigen
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Butter, Frischkäse mit Zucker und Salz verrühren. Mehl zugeben und alles gut verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden kühlen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen
3. Walnuskerne 10 Minuten auf einem Backblech rösten, abkühlen lassen.
4. Walnüsse und Feigen fein hacken (am besten in einer Küchenmaschine) und mit Zucker und Zimt vermengen.
5. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 Millimeter dick zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40 cm x 20 cm).
6. Dünn mit Marmelade bestreichen. Die Füllung darauf geben und leicht festdrücken.
7. Den Teig von der Seite her aufrollen und die Rolle nochmals in Frischhaltefolie ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
8. Ca. 0,7cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Ei bepinseln. Mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen
9. 20 - 25 Minuten backen.