

## „Oktober“

### Zimtschnecken-Biskuitrolle

Backofen 250°C, Heissluft 200°C

1 Stück

3 Eier

180 g Zucker (2 dl)

120 g Weissmehl (2 dl)

2 TL Backpulver

½ dl Milch



Füllung: Zimtbuttermilchcreme

150 g zimmerwarme Margarine

110 g Puderzucker (2 dl)

2 TL Vanillin-Zucker

1 bis 1½ EL gemahlener Zimt

1 Eigelb

Ei und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver einrühren und zuletzt Milch dazugeben.

Den Teig auf ein 30 x 40 cm grosses Backblech, bedeckt mit Backpapier, ausbreiten.

Ca. 8 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Den Kuchen auf ein mit Zucker/Zimt bestreutes Backpapier wenden.

Das Backpapier von dem Kuchen entfernen. Das geht am

einfachsten, indem man es mit Wasser bepinselt.

Margarine, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Danach Eigelb einmischen.

Die Füllung verteilen und den Kuchen zusammenrollen. Den

äusseren Rand der Rolle nach unten legen und den Biskuitrolle

mindestens 30 min. im



Kühlschank ruhen lassen.

Dann in Scheiben  
wenig Hagelzucker

schneiden und mit ein  
dekorieren.

Copy right



KITA-MIA