



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Tassen Zimtschnecke

Für den Teig;

4 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Rinatura Rohrzucker Bio

3 Esslöffel Milch

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

Für die Zimtfüllung:

1 Teelöffel Butter (oder Margarine), geschmolzen

1 Esslöffel Rinatura Rohrzucker Bio

1 Teelöffel Zimt

Für das Topping:

1 Esslöffel Frischkäse

1 Teelöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

2 Teelöffel Milch

Tassen Zimtschnecke

1.

Mehl, Backpulver, Salz und Rohrzucker in einer Schüssel (oder direkt in der mikrowellen geeigneten Tasse) mischen. Milch, Öl und Vanille dazugeben und verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Dafür am besten den Teig auch einmal mit den Händen kurz kneten.

Für die Füllung Butter mit Zimt und Rohrzucker vermengen.

Den Teig ausrollen, Füllung darauf streichen, aufrollen (ggf. die Rolle in 2-3 kleine Zimtschnecken teilen) und in die Tasse setzen.

Die Tasse (für die Mikrowelle geeignet) in die Mikrowelle stellen und bei 800 Watt ca. 120 Sekunden erhitzen – je nach Mikrowelle. Der Teig sollte aufgegangen, aber nicht trocken sein.

Frischkäse mit Ahornsirup und Milch verrühren. Über die warme Tassen-Zimtschnecke geben und genießen!