

Osterhasen-Zimtrollen

Du brauchst für die Zimtrollen:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Für die Dekoration nimmst Du:

- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Lebensmittelfarbe in Orange, Gelb und Grün
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb, Grün und Orange

Los geht's:

- 1. Rolle den Blätterteig auseinander und lasse ihn ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen.
- 2. Vermische den Zucker mit dem Zimt und bestreue die Blätterteigrolle.
- 3. Klappe nun den Blätterteig an der langen Seite zusammen.
- 4. Mit einem Pizzaschneider schneidest Du ca. 1,5 cm breite Streifen ab.
- 5. Drehe die Streifen so zusammen, dass eine Hasenform entsteht. Achte dabei darauf, dass der untere Teil etwas dicker ist, als der obere Teil.
- 6. Lege die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe sie ca. 15-20 Minuten bis sie schön goldbraun sind.

 Lasse sie abkühlen.
- 7. Schlage die Sahne mit dem Zucker steif und teile sie in drei Portionen.
- 8. Färbe jede Po<mark>rt</mark>ion in einer ander<mark>en Farbe</mark> ein und fülle sie in einen Spritzbeutel mit S<mark>terntülle.</mark>
- 9. Spritze Tuffs auf die Hasen und bestreue diese mit dem farblich passenden Glitzer Cubies.



Web

www.richies-bakery.de

Facebook

www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach