

Sahne-Zöpfchen

Zutaten:

250 Gramm Mehl
250 Gramm Zucker
125 Gramm Butter
80 Gramm Creme fraiche
2 Eigelb (eins davon hartgekocht)
2 Vanilleschoten
1 Esslöffel Orangenlikör
1 Teelöffel Zimt
Salz

Zubereitung:

Eine Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark mit der Butter und einer Prise Salz leicht schaumig rühren, dabei 50 Gramm Zucker einrieseln lassen.

Das hartgekochte Eigelb durch ein Sieb streichen und mit dem anderen Eigelb, der Creme fraiche und dem Orangenlikör unter die Buttermischung rühren. Das Mehl darübersieben und unterkneten.

Zwei Rollen von je 25 Zentimeter Länge formen, in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Rollen in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, zu Rollen drehen und zu Zöpfen formen (die beiden Enden miteinander verdrehen).

Die zweite Vanilleschote auskratzen, die Hälfte des Marks unter 100 Gramm Zucker geben. Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen.

Eine Hälfte der Zöpfchen in dem Vanillezucker, die andere Hälfte in Zimtzucker wälzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der zweiten Einschubleiste von unten 15 bis 18 Minuten backen, bis die Spitzen hellbraun sind.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).