heute gibt es...

Zimtschnecken



Zutaten:

Für den Teig:

- 1kg Mehl
- 500ml Milch
- 150g Butter
- 1 Würfel Hefe
- 150g Zucker
- 1TL Zimt
- 1TL Salz

Für die Füllung:

- 100g Zucker
- 75g Butter
- 1EL Zimt

Für die Glasur:

- 1 Ei
- Zimt
- Zucker

Zubereitung:

1. Die Butter mit der Milch in einem Topf auf etwa 37°C erwärmen. Den Hefewürfel anschließend darin auflösen.
2. Zucker, Salz, Zimt und Mehl in eine Schüssel geben und die erwärmte Buttermischung hineinrühren. Der Teig wird nun so lange geknetet bis er nicht mehr klebrig, sondern schön geschmeidig ist. Falls ihr es für nötig erachtet, noch etwas Mehl hinzugeben.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 40 Minuten gehen lassen.
4. Nach der Ruhezeit wird der Teig auf einer mehligen Arbeitsfläche nochmal kurz durchgeknetet und in drei Teile geteilt. Diese werden nun jeweils zu dünnen Rechtecken ausgerollt.
5. Die Butter für die Füllung in einem Topf schmelzen lassen und anschließend den Teig damit bestreichen.
6. Zimt und Zucker (Füllung) gut vermischen und großzügig auf den Teig streuen.

Der Teig wird ausgerollt...
...mit Butter bestrichen...
...und mit Zimtzucker großzügig bestreut.

7. Nun wird der Teig aufgerollt und in etwa 1,5cm dicke Scheiben geschnitten.
8. Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und so für weitere 30

Minuten ruhen lassen. Da diese beim Backen etwas aufgehen, solltet ihr genügend Abstand zwischen den einzelnen Schnecken lassen.

Der Teig wird aufgerollt.
Aufgerollter Teig für die Zimtschnecken.
Die Zimtschnecken werden auf das Backpapier gelegt.

9. Nach der Ruhezeit den Backofen auf 200°C vorheizen.
10. Die Schnecken währenddessen mit dem geschlagenen Ei bepinseln und mit Zimtzucker (einfach etwas Zimt mit etwas Zucker vermischen) bestreuen.
11. Das Ganze kommt nun für etwa 15 Minuten in den Backofen. Die Backzeit könnt ihr je nach gewünschtem Bräunungsgrad der Zimtschnecken variieren.
12. Auskühlen lassen, servieren, genießen, fertig