

Zimtschnecken

Zutaten

— Für 12 Zimtschnecken —

Hefeteig

- 250g Mehl
- 20g Hefe
- 125ml lauwarme Milch
- 40g Zucker
- 50g flüssige Butter
- 1 Prise Salz

Füllung

- Streichzarte Butter
- Zucker
- Zimt

Zubereitung

Die Hefe in die Milch rein bröseln, und mit einer Prise des Zuckers für ca. 20 min gehen lassen. Im Anschluss mit den übrigen Zutaten vermengen und gut durchkneten. Den Teig nochmals für ca. 30 min gehen lassen.

Den Teig in ein etwa backblechgroßes Rechteck ausrollen. Mit Butter bestreichen, darauf achten, nicht zu viel Butter zu nehmen, da die Schnecken sonst beim Backvorgang auseinander gehen. Anschließend mit Zucker und Zimt bestreuen, wobei zu beachten ist, dass Zimt relativ intensiv schmeckt, und deswegen sparsam genutzt werden sollte.

Den Teig entlang der kurzen Seite aufrollen, und die entstandene Rolle mit einer Teigkarte zunächst halbieren, danach vierteln und zum Schluss jedes Viertel noch einmal vierteln. Die Schnecken mit der flachen Seite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für ca. 15-20min backen, nicht zu braun werden lassen.