





Zimtschnecken

Süße Teigschnecken mit leckerer Zimtfüllung.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

100 ml Milch
40 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
30 g Zucker
1 Msp. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)

Füllung:

70 g Butter
80 g brauner Zucker
2 TL gemahlener Zimt

Guss:

etwa 100 g Puderzucker
2 EL Milch

Wie backe ich köstliche Zimtschnecken?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch- Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C



3 Füllung zubereiten:

Butter zerlassen. Zucker mit Zimt mischen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 35 x 20 cm) ausrollen. Butter darauf verstreichen und Zimt-Zucker gleichmäßig aufstreuen. Teigplatte von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle halbieren, dann vierteln und jedes Viertel in 5 Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf das Backpapier setzen. Teigschnecken an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 12 - 15 Min.

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Guss anrühren:

Puderezucker und Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Zimtschnecken damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Natürlich schmecken die Zimtschnecken auch lauwarm sehr köstlich!

