



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Zimtschnecken



ZUTATEN: (für 10 Stück)

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 6 g Salz
- 50 g Butter
- 30 g Hefe
- 60 g Ei (1 Ei, Gr. M)
- 185 g Milch
- 1 g Vanille
- 1 g Zitrone

Füllung:

- 80 g Zucker
- 80 g sehr weiche Butter
- 10 g Zimt

Finish:

- 20 ml Milch
- Puderzucker nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Teig in die Maschine geben und für 4 Minuten im langsamen Gang und dann 6 Minuten im schnellen Gang verkneten.

Tipp: Ob der Teig fertig ist, erkennt Ihr am s.g. Fenster-test. Dazu zwischen zwei Finger etwas Teig nehmen und soweit dehnen, dass man fast durchschauen kann.

Den Teig dann für 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend auf ca. 60x40cm rechteckig ausrollen. Nun mit Butter gleichmäßig bestreichen.





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Zimtschnecken



ZUBEREITUNG:

Gleichmäßig Zimt und Zucker darauf verteilen. Dann von oben nach unten aufrollen. Wichtig ist dabei, dass Ihr den Teig immer etwas zieht, um Spannung zu halten und die Wicklung möglichst eng zu halten.

Jetzt 10 gleichgroße Schnecken zu etwa 6 cm schneiden und die Schnecken in eine mit Backpapier ausgelegte Springform zu etwa 28cm Durchmesser legen.

Tipp: Die Schnecken nun von der Mitte her kräftig nach unten drücken.

In dem vorgeheizten Backofen mit 185° C Ober-/Unterhitze für etwa 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen Milch mit Puderzucker anrühren - ggf. mehr Milch und/oder Puderzucker zugeben, so wie Ihr es mögt. Nun auf die Zimtschnecken verteilen und genießen.

