

Zimtschnecken



Zutaten für 1 Ofenform:

für den Hefeteig:

500 g Mehl
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
270 ml Milch
60 g Butter
½ Würfel frische Hefe
1 Ei

für die Füllung:

100 g weiche Butter
80 g Zucker
3 TL Zimt

außerdem:

Hagelzucker

Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen. In die Mitte eine Kuhle machen. Die Milch erwärmen. Die Hefe in die Kuhle bröseln und die Milch zugeben. Beides vorsichtig vermengen, aber noch nicht mit den äußeren Zutaten vermischen.

Die Butter schmelzen und mit in den Topf geben, alles vermengen, das Ei unterrühren. Für mehrere Minuten kneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte sich in etwa verdoppeln.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Butter erwärmen und mit Zucker und Zimt verrühren. Eine Ofenform einfetten. Den Teig noch einmal durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dünn rechteckig ausrollen.

Die Zimt-Zucker-Butter auf dem Teig verstreichen und diesen von der längeren Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese einzeln mit etwas Abstand in die Form legen, mit dem Schneckenmuster nach oben bzw. unten. Erneut zugedeckt für 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Den Hagelzucker auf den Zimtschnecken verteilen und diese etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Rezept: Kirstin Oelgemöller, Foto: Kirstin Oelgemöller