

ZIMTSCHNECKEN

Zutaten für ca. 10 Schnecken

Zeitaufwand: ca. 2 h inkl. Backen

Für den Teig:

1/2 Würfel Germ

170 ml Milch

50 g weiche Butter

60 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

380 g Mehl

1 TL gemahlene Kardamom

1 Schuss Rum

Für die Fülle:

50 g weiche Butter

50 g Zucker

1,5 EL Zimt

Zum Bestreichen:

1 Ei

Hagelzucker oder Staubzucker zum Bestreuen

1. Für den Teig die Milch erwärmen. Achtung, nicht kochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und beiseite stellen. Mehl, Zucker, die weiche Butter, Eigelb, eine Prise Salz, Kardamom und einen Schuss Rum in eine Schüssel geben, den Germ hinein bröckeln und die lauwarmlche Milch über den Germ gießen. Alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Mixer einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch (damit er nicht austrocknet) an einem warmen Ort für ca. 30-45 Minuten gehen lassen.
2. Im Anschluss den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Zucker und Zimt in einem Schüsselchen vermischen. Den Teig mit Butter bestreichen und mit der Zimt-Zucker bestreuen. Von der Längsseite her vorsichtig einrollen. Mit einem scharfen Messer ca. 4 cm lange Stücke von der Rolle schneiden und mit etwas Abstand mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Zimtschnecken nochmal für ca. 50-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Das Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zimtschnecken mit verquirltem Ei von allen Seiten bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen, viel Spaß beim Backen und eine hyggelige Zeit!

Deine friedarosa