

Zimtschnecken

Die Zimtschnecken sind der Renner bei jedem Backtag. Sie haben kaum Zeit abzukühlen, bevor sie uns förmlich aus den Händen gerissen werden.

Und so geht's:

Zutaten:

300 ml Milch
42 g Hefe
750 g Mehl
150 g Butter
1 TL Kardamomkapseln
1 Ei
0,5 TL Salz
125 g Zucker

Für die Füllung:

75 g Butter
100 g Zucker
2 EL gemahlener Ceylon-Zimt

Zum Fertigstellen:

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen.



Zubereitung:

Die Milch erwärmen, eine Tasse davon abnehmen und die Hefe darin auflösen. Einen EL Mehl einrühren und ca. 15 min gehen lassen. In der restlichen Milch die Butter zerlassen und lauwarm werden lassen. Kardamomsamen im Mörser fein mahlen.

Dann das restliche Mehl, Ei, Zucker, Salz und Kardamom zusammen mit dem Vorteig mit der Küchenmaschine kneten. Im Anschluss nochmaliges Kneten mit der Hand. Der Teig soll weich sein aber nicht mehr kleben, bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben.

Mit einem Küchentuch abdecken und mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig verdoppelt hat.

Für die Füllung die Butter zerlassen, mit Zimt und Zucker mischen.

Den Teig kurz zusammenkneten, in zwei Portionen teilen und jeweils zu 5mm dicken Rechtecken ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, zusammenrollen und in kleine Schnecken schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmal abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad Celsius backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad 5-10 Minuten.