



Zimtschnecken

Zeit gesamt
2h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	300 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	110 g
Butter	150 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Eier	2 St.
Salz	
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Pinsel, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Milch, Hefe und 1 EL Zucker geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Min./Stufe 1/37 °C erwärmen. 100 g Butter in Stückchen, Mehl, 50 g Zucker, Eier, 1 Prise Salz und Vanillinzucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Teigknetstufe kneten. Anschließend Teig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung im Mixbehälter 50 g Butter und Zimt 4 Min./Stufe 1/70 °C schmelzen. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Mit Zimtbutter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Teig längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zimtschnecken ca. 25–30 Min. goldbraun backen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit Guss bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 283 kcal

Kohlenhydrate 44 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 9 g
