

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	
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Pinsel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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 dicken 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 zudeckt 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