Zimtschnecken mit Schokolade und Kaffeeguss

Zeit gesamt
2h 5min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	140 g
Butter	180 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Zimt	1 TL
Schokolade, Vollmilch	100 g
Puderzucker	80 g
Kaffee, löslich	2 EL
Wasser	3 EL

Zubereitung

1. In einem Topf 250 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und mit 1 EL Zucker auflösen, ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 80 g Zucker, 100 g Butter, Salz, 1 Ei und 600 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 1 Std. gehen lassen.

2. In einer Schüssel 80 g weiche Butter mit 50 g Zucker und 1 TL Zimt verrühren. Schokolade grob hacken.

3. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Teig mit Zimt-Butter bestreichen und mit gehackter Schokolade bestreuen. Längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. In eine eingefettete Backform oder Auflaufform geben und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Im Backofen Zimtschnecken ca. 25 Min. goldgelb backen.

4. Inzwischen in einer Schüssel 80 g Puderzucker, 2 EL löslichen Kaffee und 3 EL Wasser verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit der Glasur bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude bei Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	327 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g