

Zimtschnecken



Zutaten (ca. 18 Stück):

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (frisch)
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 7 g Salz
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 80 g Butter (zerlassen)

Füllung:

- 120 g Zucker
- 100 g Butter (zerlassen)
- 12 g Zimt (gemahlen)

Zubereitung:

Zuerst den Hefeteig zubereiten, hierzu Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Dann in die Mehlmulde die Hefe hineinbröseln, Salz, Zucker und Ei zufügen. Dann Milch und die zerlassene Butter zugeben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten, kaum klebenden Teig verarbeiten.

Dann den Teig zu einer Kugel formen und in ein gefettetes, verschließbares Behältnis (ca. doppelt so groß wie die Teigkugel) geben und im Kühlschrank mindestens vier Stunden (oder noch besser über Nacht) kühlstellen und gehen lassen. Wenn man wenig Zeit hat, funktioniert es alternativ auch, den Teig abgedeckt an einem warmen, zugluftgeschützten Ort 1 Stunde gehen zu lassen.

Nach der Gehzeit die Füllung zubereiten. Hierzu Zucker, Butter und Zimt in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse glattrühren.

Jetzt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und möglichst rechteckig auf eine Größe von ca. 30 mal 60 Zentimeter ausrollen; ggf. mit Hilfe eines Teigrädchens begradigen.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Die Füllung gleichmäßig auf die ausgerollte Teigfläche streichen und die Teigplatte von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle in circa vier Zentimeter breite Stücke schneiden; mit eventuellen Teigresten ebenso verfahren.

Nun wird das "lose Ende" jedes Teiglings genommen, wie ein zähes Kaugummi etwas auseinandergezogen und dann unter den Boden des geschlagen. Hierdurch kann die Zimtschnecke beim Backen nicht so leicht aufgehen und behält ihre charakteristische Form.

Dann die Zimtschneckenteiglinge mit der Seite, auf der das Endstück untergeklappt wurde, nach unten und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (am besten max. 9 Stück) und an einem warmen Ort ohne Zugluft etwa eine Stunde gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Zimtschnecken darin circa 15 Minuten backen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

Tipp:

Wer es etwas süßer mag, kann die Zimtschnecken noch fadenartig mit Zuckerguss überziehen.

Nährwertangaben: 232 kcal p.P , 32 g KH p.P.