

Zimtschnecken

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Typ 550
220 g Milch
20 g Hefe
100 g Zucker
80 g Butter, in Stücken
1 Ei
½ TL Salz

Für die Füllung:

90 g weiche Butter
50 g braunen Zucker
2 TL Zimt

Topping:

100 g Puderzucker
Saft von ca. einer halben Zitrone



Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.

Mehl, Butter, Ei und Salz zugeben und 3 Min./ Teigknetstufe. Teig in eine geölte Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit die Füllung herstellen.

Butter mit dem braunen Zucker und Zimt glatt verrühren und zur Seite stellen.

Den Hefeteig mit Hilfe des Teigrollers zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm ausrollen. Mit der Zimtbutter bestreichen.

Den Teig von der breiten Seite her straff aufrollen und in 2 cm breite Schnecken schneiden. Die Schnecken mit der Schnittfläche nach unten auf den großen Ofenzauberer setzen.

Abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist und im unteren Drittel auf dem Rost in ca. 25-30 min. auf Sichtkontakt fertig backen. Mit der Zuckerglasur verzieren.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Alles auf einen Streich, großer Ofenzauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN