

Zimtschnecken

Du brauchst:

200 ml Milch

1 Würfel Hefe

10 g Zucker plus 80 g Zucker

80 g Butter

500 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

Für die Füllung:

50 g Butter (geschmolzen)

25 g Backkakao

1 TL Zimt

Ca. 20 - 50 g Zucker

Optionale: gehackte Nüsse, Mandeln

etwas Milch und ein Eigelb

Zubereitung:

Erwärme die Milch auf ca. 38°C und gib 10 g Zucker hinzu. Zerbrösele die Hefe in die Milchzuckerlösung und verrühre den Ansatz kurz. Lasse ihn zehn Minuten gehen.

Nun gibst du Butter, den restlichen Zucker und das Ei hinzu und rührst noch einmal alles gut um. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Gib Mehl und Salz hinzu und knete den Teig ordentlich (min. fünf, eher zehn Minuten) durch, bis du einen geschmeidigen Teig erhältst.

Lasse diesen an einem warmen Ort zugedeckt stehen, bis er sich verdoppelt hat. Nun knetest du ihn noch einmal kurz durch und rollst



ihn auf einer leicht bemehlten Fläche rechteckig aus. Der Teig sollte ca. 1 cm dick sein.

Nun bepinselst du den Teig mit der geschmolzenen Butter. Vermische Zucker, Zimt und Backkakao miteinander und streue die Mischung über den Teig. Wenn du magst, gib Nüsse oder Mandeln hinzu.

Nun rollst du den Teig von der schmalen Seite eng ein und schneidest ca. 3 cm dicke Scheiben ab. Lege diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Decke das Blech zu und lasse die Zimtschnecken noch einmal ca. 30 Minuten gehen. Vermische ein Eigelb mit etwas Milch und bestreiche die Zimtschnecken damit.

Heize den Ofen auf 190°C Umluft vor. Backe die Zimtschnecken ca. 15-20 Minuten bis sie hellbraun sind.

Lass die Schnecken auskühlen. Fertig.