

Zimtschnecken (für 12 Personen)

Zutaten: Teig:
500 g Mehl
0.5 EL Salz, 1 EL Zimt, 0.5 TL Kardamompulver
50 g Rohrzucker
1 Päckli Trockenhefe
60 g Butter, in Stücken, weich
2.5 dl Milch

Füllung:
125 g Butter, 125 g Rohrzucker
2 TL Zimt und 2 EL Mehl

2 EL Rohrzucker und 2 EL Mehl

Zubereitung:

Das Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Die Butter und die Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Butter, Zucker, Zimt und Mehl verrühren.

Den Zucker und das Mehl mischen, den Teig darauf zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm auswallen. Die Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen: Die Zimtschnecken in den kalten Ofen schieben, ca. 30 Min. bei 180 Grad (Heissluft) backen.