

# Zimt-Schnecken

Zubereitung

20 Minuten

Ruhen

min. 90 Minuten  
+ 30 Minuten

Backen

180° C  
(Ober-/Unterhitze)

Das benötigt Ihr an Zutaten:

## Für den Teig:

500 g	Mehl
1 Päck.	Hefe (frisch)
1 Prise	Salz
15 g	brauner Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
200 ml	handwarme Milch
50 g	zerlassene Butter
2 St.	Eier

## Für die Füllung:

100 g	zerlassene Butter
60 g	Zucker
3 TL	Zimt
1 Prise	Muskat

## Für die Glasur:

80 g	Puderzucker
100 g	Frischkäse
25 ml	lauwarme Milch



Und so wird es gemacht:

Zunächst wird der Hefeteig zubereitet. Hierzu die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und die flüssige Butter sowie die Eier hinzugeben. Alles gemeinsam verrühren. Dann ebenfalls das Mehl, das Salz und die Zuckersorten hinzugeben und alles mindestens 5 Minuten mit der Küchenmaschine kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für mindestens 90 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Dann mit der zerlassenen Butter bepinseln und mit dem Zucker, Zimt und dem Muskat großzügig bestreuen.

Nun den Teig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 2 cm dicke Rollen schneiden. Eine Springform einfetten und die zugeschnittenen Rollen in 1-2 cm Abstand zueinander in die Form legen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und alles erneut ca. 30 Minuten liegen lassen, damit die Rollen weiter aufgehen können.

Dann den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Zimtschnecken mit etwas Milch bepinseln und dann im Ofen für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Für die Glasur nun den Puderzucker, den Frischkäse und die Milch verrühren. Die gebackenen Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit der Glasur großzügig einpinseln.

Am besten schmecken die Schnecken, wenn sie noch frisch aus dem Ofen kommen 😊

