

# Zimtschnecken für 12 Personen

## Zutaten (12 Pers.)

500 g	Mehl
0.5 EL	Salz
1 TL	Zimt
0.5 TL	Kardamompulver
50 g	Rohrzucker
1 Beutel	Trockenhefe
oder $\frac{1}{3}$ Würfel Hefe (ca. 15 g) zerbröckelt	
60 g	Butter in Stücken, weich
2,5 DL	Milch
<hr/>	
125 g	Butter in Stücken, weich
125 g	Rohrzucker
2 EL	Zimt
30 g	Mehl
<hr/>	
2 EL	Rohrzucker
2 EL	Mehl
<hr/>	
100 g	Puderzucker
1 EL	Milch

**1** Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

**2** Butter, Zucker, Zimt und Mehl verrühren.

**3** Zucker und Mehl mischen, Teig darauf zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1cm freilassen. Teig von der Länge her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Nochmals ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 160 Grad (Heissluft) vorheizen.

**4** Backen: ca. 30 Minuten des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Puderzucker und Milch verrühren, Schnecken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.



Die Zimtschnecken machen sich gut als Geschenk, vor allem wenn die Person im Winter Geburtstag hat.

**Wusstest du**, dass sie Zimtschnecke aus Schweden kommt? Sie wurde aber erst in den Nachkriegsjahren populär.

Nährwert pro Stück:

kcal	F	Kh	E
388	14g	59g	7g