

REZEPT ZIMTSCHNECKEN

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
½ Würfel Hefe
300 ml Milch
50 g Butter

Für die Füllung

100g weiche Butter
70 g Zucker
3 TL Zimt

Zubereitung

1. Die Milch mit der Butter in einem Topf leicht erwärmen. Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Zimt und Salz) in einer Schüssel vermischen. Die Hefe hineinbröckeln und das Milch-Butter-Gemisch zugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen (45 Minuten).
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen.
3. Für die Füllung alle Zutaten (weiche Butter, Zucker, Zimt) zusammenmischen und auf das Rechteck streichen. Anschließend das Rechteck von der langen Seite aufrollen und in Stücke schneiden.
4. Die Stücke nebeneinander in eine Auflaufform oder ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (180 Grad) 25 Minuten backen.

