

Zimtschnecken einfach selber machen

Zutaten für 12 Zimtschnecken:

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml Milch (wahlweise Pflanzenmilch)
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Füllung

- 150 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 TL Ceylon-Zimt

Für den Guss

- 200 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Zimtschnecken selber machen - so gehts:

1. Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde. Gib den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und die Butter hinzu und knete alles zu einem homogenen Teig.

2. Forme den Hefeteig zu einer Kugel und lasse ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen.
3. Mixe die Butter mit dem Zucker und reichlich Zimt schaumig.
4. Rolle den Hefeteig rechteckig aus.
5. Bestreiche ihn mit der Butter-Zucker-Zimt-Mischung.
6. Schneide ihn in 4 cm breite Streifen.
7. Rolle die Streifen zu Schnecken auf.
8. Fette eine rechteckige Backform und lege die Zimtschnecken nebeneinander hinein und lasse sie nochmal 30 Minuten gehen.
9. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf. Backe die Zimtschnecken für etwa 25 Minuten.
10. Bereite in dieser Zeit den Guss zu, indem du die Sahne erhitzt und den Zucker und Vanillezucker darin auflöst. Verteile den Guss direkt nach dem Backen auf den noch warmen Zimtschnecken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

