

Zimtschnecken mit Zuckerguss

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 25 Stück

Für den Teig

25 g frische Hefe
250 ml lauwarme Milch
75 g zerlassene Butter
75 g Zucker
500 g Mehl

Für die Füllung

150 g weiche Butter
5 Esslöffel Zucker
5 Teelöffel Zimt

Für den Guss

250 g Puderzucker
4 Esslöffel Milch

Zucker-Zimt auf luftig-leichtem Hefeteig: Fast jede Hausfrau hat ihr eigenes, spezielles und natürlich bestes Geheimrezept für Zimtschnecken. Um den Klassiker ein wenig aufzumotzen, gibt's hier noch dicken Zuckerguss obendrauf!

- 1 -

Die frische Hefe in Bröseln in die lauwarme Milch geben. Die zerlassene Butter etwas abkühlen lassen und ebenfalls in die Hefe-Milch rühren. Den Zucker hinzufügen und in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl dazugeben und alles gründlich zu einem Teig verkneten.

- 2 -

Teig an einem warmen Ort zugedeckt eine Stunde gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. In der Zwischenzeit für die Füllung Butter mit Zimt und Zucker verrühren.

- 3 -

Den Teig mit einer Teigrolle zu einem Rechteck 0,5 cm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Von der längeren Seite zu einer Rolle aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine gefettete Springform dicht aneinanderlegen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 4 -

Die Schnecken in den Ofen stellen und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit der Milch gut verrühren und über die Schnecken geben.