



Schwierigkeit leicht



12 Schnecken



Vorbereitung 25 min.
Ruhezeit 90 min.
Backzeit 35 min.

Zutaten

Für den Teig:

200 ml Milch
1/2 Würfel frische Hefe
80 g Zucker
400 g Mehl
1 Prise Salz
80 g Butter

Für die Füllung:

80 g sehr weiche Butter
je 2 TL Zimt und Zucker
1 Handvoll Rosinen

Für den Guss:

100 g Puderzucker
1 1/2 - 2 EL Schmand

Außerdem:

etwas Butterschmalz zum Einfetten

Tipp

Ich bereite den Teig schon am Vorabend zu, dann kann ich die Hefemenge um die Hälfte reduzieren.

Ich finde Butterschmalz ideal zum Fetten unserer Stoneware.

ingridhalder.de

SAFTIGE ZIMTSCHNECKEN

Bei mir kommt immer eine Handvoll leckere Rosinen mit auf den Teig!

Zubereitung

- Die Hefe in leicht erwärmter Milch (Handwarm) mit einer Prise Zucker verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
- Danach alle anderen Teigzutaten zugeben, mehrere Minuten kneten und anschließend 1 Stunde gehen lassen. Tipp: Der Teig sollte sich verdoppeln.
- Die Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig auf 40 x 28 cm ausrollen. Die Butter darauf verstreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Dann die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und mit einem Nylonmesser in 12 Scheiben schneiden.
- Die Runde Ofenhexe dünn einfetten, die Teiglinge mit der Schnittfläche nach oben darin platzieren und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form in die unterste Schiene auf den Rost stellen und ca. 35 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Zimtschnecken einige Minuten abkühlen lassen und dann den Guss, der aus Puderzucker und Schmand zubereitet wurde, mit dem Silikonpinsel auf die Schnecken streichen.



Originalrezept im neuen
Pampered Chef Kochbuch
"Internationale Lieblingsrezepte"

