

# Zimtschnecken

## Zutaten für ca. 28 Schnecken

- 65 g Butter
- 217 g Milch
- 21 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Kardamom
- 430 g Mehl

### Füllung :

- 40 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt

### Guß:

- Puderzucker nach Gusto
- Zitronensaft

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: ca. 10-15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



## **Zubereitung:**

Milch und Zucker in einem Topf handwarm erwärmen, Hefe darin auflösen, Butter, Kardamom, Salz dazugeben. Mehl in eine Schüssel geben, Milchmasse hineingeben und am Besten mit der Küchenmaschine verkneten, ca. 5 min, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Abgedeckt ca. 30 min. gehen lassen.

Für die Füllung die Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Zimt unterrühren. Von der Herdplatte nehmen. Auskühlen lassen.

Nun den Teig teilen, zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig mit der Füllung bestreichen. Von der langen Seite aufrollen. Die Rolle in ca. 4 cm lange Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit der Schnittfläche nach unten legen, Abstand lassen, da sie noch aufgehen. Wieder ca. 30 min. gehen lassen.

Im Backofen bei 190 ° ca. 10 – 15 min. backen.

Puderzucker mit Zitronensaft vermischen, so das der Guß sehr flüssig ist und auf die noch warmen Schnecken streichen.

mh

lassen sich sehr gut einfrieren, falls noch was übrig ist ;-)