



Zimtschnecken

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/zimtschnecken_rezept.html

Zutaten für 6 Zimtschnecken:

Für den Hefeteig:

- 20 g frische Hefe
- 175 ml / 175 g lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 350 g Weizenmehl Type 405
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Zimtfüllung:

- 50 g flüssige Butter
- 2 Essl. Zucker
- 2 Teel. Zimt
- 25 g Rosinen bei Belieben

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 Essl. Milch
- 1 Prise Salz

Für die Zuckerglasur:

- 75 g Puderzucker
- 1 Essl. Zitronensaft
- Etwas Wasser



Zubereitung:

Für den Hefeteig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, den Zucker und die Hälfte des Mehls (175 g) dazu geben und zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig 20 Minuten gehen lassen.

Danach das restliche Mehl, die weiche Butter, Ei und Salz dazu geben und mit den Knethaken einen Hefeteig kneten, entweder in der Küchenmaschine in 10 Minuten auf langsamer Stufe, oder mit dem Handmixer in 4 Minuten. Dann den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und ca. 15 mal 50 cm rechteckig ausrollen. Die Butter leicht erwärmen und flüssig auf den Teig streichen. Den Zucker mit dem Zimt mischen und ebenfalls auf dem Teig verteilen und bei Belieben auch die Rosinen. Dann die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen, und mit einem scharfen Messer in 6 Scheiben schneiden.

Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf die gewünschte Größe flach drücken. Dann die Zimtschnecken an einem warmen Ort ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit Milch und Salz verrühren und auf die Zimtschnecken streichen.

Die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze ca. 20 Minuten backen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker durch ein Küchensieb streichen und mit dem Zitronensaft und etwas Wasser zu einer Zuckerglasur anrühren. Die noch warmen Zimtschnecken mit der Zuckerglasur einstreichen.