

REZEPT FÜR ZIMTSCHNECKEN



ZIMTSCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stück | 50 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 10 g frische Hefe
- 90 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 350 g Mehl
- 3 Eier
- 200 g weiche Butter
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 50 g Butter
- 100 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1-2 TL gemahlener Zimt



1867

ZUBEREITUNG

414

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. Für den Teig Hefe in eine Rührschüssel bröseln, mit 2 EL warmem Wasser verrühren. Braunen Zucker, Salz, Zimt und Mehl zugeben und grob mischen. Eier und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und zu einem Rechteck (ca. 50 x 30 cm) ausrollen. Butter für die Füllung zerlassen, Teig damit bestreichen. Braunen Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig darauf verteilen. Teig von der schmalen Seite her fest aufrollen. In ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden und diese mit Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. Teig-Schnecken zugedeckt bei Zimmertemperatur nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann blechweise im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze, 160 °C Umluft) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.