

Zimtschnecken

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

1.8 dl Milch	
21 g Hefe	
50 g Zucker	
2.0 Stück Eier	1 Ei (ganz), 1 Eigelb
60 g Butter	
4.0 g Salz	
350 g Mehl	Milch erwärmen. Zucker, Ei, Eigelb, Hefe und geschmolzene Butter hinzufügen und mischen. Mehl und Salz hinzufügen, mischen und anschliessend mixern (Teigaufsatz, ca. 8 min), bis ein leicht klebriger Teig entsteht (wenn zu fest am Boden klebend, mehr Mehl hinzufügen). Für 1-1.5 Stunden aufgehen lassen (bis ca. doppelte Grösse).
60 g Butter	
120 g Rohrzucker	
12 g Zimt	Butter schmelzen. Rohrzucker und Zimt mischen. Mehl auf einer Unterlage verteilen (mittelviel). Teig auswallen auf ca. 23x35cm (wenn zu klebrig: mehr Mehl. Tipp: Bisschen auswallen, mehlen, wenden, wieder auswallen, wiederholen bis richtige Grösse). Butter auf Teig verteilen (zB mit Pinsel), Zimtzuckermischung in der Butter verteilen (und ein bisschen ausgleichen). Von der einen Längsseite auf die Andere rollen (so eng wie möglich). In ca. 9-10 Stücke schneiden (gibt eher grosse Rollen). Die geschnittenen Stücke in einer Form verteilen, so dass ca. die Hälfte der Form belegt ist (mit Abständen). Achtung: Dichte Form verwenden und am besten auch noch Blech im Backofen unterlegen, da das Ganze tropfen kann. Rollen 30-40min nochmals aufgehen/setzen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen. Rollen bei 180°C für 20-25min (bis 30min bei voller und grosser Form; bis brauner Rand aussen) backen, 10 min abkühlen lassen.
50 g Puderzucker	Puderzucker und Wasser mischen, so dass ein kleines Schälchen dickflüssige Paste entsteht. Nach belieben Zimt darunter mischen. Auf die Zimtrolle streichen.