



Zimtschnecken

von Muriel Häberli

Mengen für 10 Personen

3.3 dl Milch	
65 g Zucker	
1.0 Stück Trockenhefe	1 Stück = 7g
75 g Butter	
1.0 Stück Eier	
9.0 g Salz	
530 g Mehl	Milch, Zucker und Hefe in mischen. Butter schmelzen. Salz und die Hälfte des Mehls unterrühren. Wenn alles gründlich vermengt ist, das restliche Mehl einrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.
65 g Butter	
80 g Zucker	
4.0 TL Zimt	Butter sehr weich werden lassen. Den Teig sehr sehr sehr dünn auswallen. Am besten geht dies in 2 Portionen. jede Portion sollte ca. 40cm breit sein und so lange wie möglich (mind. 60cm). Mit Butter bestreichen, Zimtzucker darüber streuen und von der schmalen Seite her einrollen. In 3cm breite Stücke schneiden In eine ausgefettete Form legen und nochmals gehen lassen. Backen: 170°C ca. 20-30minchmals rund 1/2 Stunde ruhen lassen.
1.5 cl Zitronensaft	
4.0 EL Puderzucker	
5.0 g gemahlene Vanille	oder besser: Vanillepaste Alles vermengen und die gebackenen Zimtschnecken bestreichen