

Zimtschnecken

von Muriel Häberli

Mengen für 10 Personen

1.5 dl Milch	
60 g Zucker	
2.0 g Hefe	bzw. 1/4 eines Hefewürfels
40 g Butter	
9.0 g Salz	
300 g Mehl	Alles in eine Schüssel geben, mit Kelle mischen Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen
80 g Butter	
80 g Rohrzucker	
4.0 TL Zimt	Butter sehr weich werden lassen. Rohrzucker, Mehl und Zimt begeben, mit Löffel mischen mit Messer auf Teig verteilen (diesen ca. 1 cm dick rechteckig auswallen) von Längsseite her aufrollen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen Backen: 200°C ca. 20-30min
80 g Puderzucker	
5.0 g gemahlene Vanille	oder besser: Vanillepaste Alles vermengen und die gebackenen Zimtschnecken bestreichen
1.0 cl Milch	bzw. 1 EL