

# Zimtschnecken von lilifee

Mengen für 10 Personen

1) Hefeteig: Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2) Formen: Butter, Zucker, Zimt, Kardamompulver und Nüsse verrühren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3) Backen: Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

4) Glasur: Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Zimtschnecken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Gewürze:

- Zimt 1.25 EL pro 10 Stk.
- Kardamompulver 0.3 TL pro 10 Stk.

Vegan:

- Hafermilch anstatt Milch
- Margarine anstatt Butter

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/18734/zimtschnecken?menge=10>

Gewürze: Kardamon, Zimt

312 g Weismehl	
* 5 g Salz	
15 g Zucker	
6.0 g Zimt	
1.2 Stück Trockenhefe	Pck. à 7g
38 g Butter	Weich
1.5 dl Milch	
0.6 Stück Eier	
78 g Butter	weich; für Füllung
62.5 g Zucker	für Füllung
2.0 TL Zimt	
63 g Puderzucker	für Glasur
1.9 cl Zitronensaft	für Glasur

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

