

Zimtschnecken von lilifee

Mengen für 40 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: Zimt, Kardamon

1.25 kg Weissmehl	
4.0 TL Salz	
60 g Zucker	
24 g Zimt	
2.4 Paare Trockenhefe	Pck. à 7g
152 g Butter	Weich
6.0 dl Milch	
2.4 Stück Eier	
312 g Butter	weich; für Füllung
250 g Zucker	für Füllung
8.0 TL Zimt	
252 g Puderzucker	für Glasur
7.6 cl Zitronensaft	für Glasur