

Zimtschnecken



Zubereitung

1. Teig zubereiten

Milch mit Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen, Hefe hineinbröckeln. Lauwarme Milch-Butter-Mischung zugeben und 5 Min. zu einem glatten Teig kneten.

2. Teig gehen lassen

Teig zugedeckt 45 Min. ruhen lassen. Eine runde Auflaufform (Ø 30 cm) fetten.

3. Füllung und Formen

Teig kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 × 30 cm) ausrollen. Butter aufschlagen und mit Zimt und Zucker verrühren. Auf den Teig streichen, dabei rundum ca. 1 cm Rand frei lassen. Teig aufrollen und in 10 Scheiben schneiden.

4. Zweite Gehzeit und Backen

Scheiben in die Form setzen und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zimtschnecken ca. 25 Min. backen und etwas abkühlen lassen.

5. Glasur

Alle Zutaten für die Glasur aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken streichen. Am besten direkt servieren. Ergibt ca. 10 Zimtschnecken.

Zutaten

Für den Teig

- 270 ml Milch
- 60 g Butter
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Würfel frische Hefe
- etwas Butter für die Form
- etwas Mehl zur Teilverarbeitung

Für die Füllung

- 100 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 2-3 TL Zimt

Für die Glasur

- 70 g Frischkäse
- 1 EL weiche Butter
- 1 EL (gehäuft) Puderzucker