

Rezept - Zimtschnecken

Alleine backen macht nicht so viel Spaß. Hol dir Unterstützung von deinen Eltern oder älteren Geschwistern.

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl (Dinkel oder Weizen)
- 250 ml Milch
- 75 g Butter oder Margarine
- ½ Würfel Hefe
- 75 g Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Kardamompulver (optional)

Zutaten für die Füllung:

- 40 g Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- ½ Esslöffel Zimt
- 1 Ei
- Hagelzucker (optional)

Zubereitung:

Butter oder Margarine abwiegen und in einem Topf schmelzen lassen. Die Milch hinzufügen und erwärmen. Anschließend die Hefe in der Milch-Butter-Masse auflösen (Achtung: Die Milch-Butter-Masse darf nur lauwarm sein, nicht heiß). Mehl und Zucker abwiegen und mischen. Kardamom, Salz und die Milch-Butter-Masse dazugeben und kneten bis der Teig geschmeidig ist. Bei Bedarf noch mehr Mehl hinzufügen (falls zu klebrig).

Den Teig anschließend mit einem Handtuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer mehligten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Bestreiche den Teig mit der weichen Margarine und bestreue ihn mit Zimt und Zucker. Nun kannst du den Teig zu einer Rolle wickeln und Scheiben abschneiden.

Die Stücke mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen.

Das Ei aufschlagen und verquirlen. Anschließend die Schnecken damit einpinseln und mit Zucker bestreuen.

Nun kannst du die Zimtschnecken im Ofen ca. 5-8 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und genießen.

Guten Appetit!!!



Bildquelle: Pixabay