

# Rezept für Klassische Zimtschnecken

VON Marie

## ZUTATEN

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

100 g Zucker

250 ml lauwarme Milch

100 g +

etwas weiche Butter

2 Eigelb

1/2 TL Salz

Zucker

Zimt

100

g gemahlene Haselnüsse



PORTIONEN  
1 Portionen

ZEIT  
90 Min

## ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Kuhle machen.

Anschließend in die Kuhle die Hefe bröckeln und einen Teelöffel Zucker und vier Esslöffel von der lauwarmen Milch hinzufügen.

Diese Masse wird anschließend mit etwas von dem Mehl zu einem kleinen Vorteig verrührt, der an einem warmen Ort 10 Minuten gehen muss.

Während der Teig geht, die Butter, den restlichen Zucker und das Salz in der lauwarmen Milch auflösen. Wenn die Milch kalt ist, die beiden Eigelb hinzufügen.

Die Milch-Ei-Zucker-Salz-Mischung wird nun mit dem Vorteig verrührt und alles zu einem glatten Teig verknetet. Dieser ist fertig, wenn er sich gut aus der Schüssel löst.

Nun muss der Teig ruhen, bis er sich verdoppelt hat. Das dauert an einem



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG

Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und dünn ausrollen, er sollte am Ende die Form eines Rechtecks haben. Etwas Butter (vorsichtig) schmelzen und auf den Teig streichen. Anschließend Zimt, Zucker und Haselnüsse gleichmäßig über den Teig streuen.

Zum Schluss den Teig von der breiteren Seite des Rechtecks aufrollen und von der Rolle etwa 2 cm breite Stücke abschneiden. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft backen.



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.