Rezept für Zimtschnecken

VON Miri

ZUTATEN

- 125 g Margarine
- 250 ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 125 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Kardamom
- 500 g Mehl
- 35 g Margarine
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- etwas Hagelzucker

PORTIONEN 1 Portionen

ZEIT 90 Min

ZUBEREITUNG

Die Margarine schmelzen, Milch hinzugeben und beides vorsichtig erwärmen (nicht kochen).

Die Hefe in der Milch auflösen und 125g Zucker, Salz und Kardamom hineinrühren. Anschließend den Großteil des Mehls hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten (wenn der Teig zu klebrig ist, restliches Mehl hinzufügen).

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30-40 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig kräftig kneten und in zwei Teile teilen. Jeweils eine dünne rechteckige Fläche ausrollen und diese mit flüssiger Margarine (Raumtemperatur) bestreichen. Die Zucker-Zimt-Mischung anrühren, auf die Teigfläche geben und alles zu einer Art Wurst aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Zimtschnecken auf ein Backblech legen und so noch einmal abgedeckt (ca. 30 Minuten) aufgehen lassen.

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

ZUBEREITUNG

Das Ei aufschlagen, die Zimtschnecken damit bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Bei ca. 250 Grad im Backofen ca. 5-8 Minuten backen.

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