



Zutaten für ca. 12 Zimtschnecken:

500 g Mehl
1 Hefewürfel
40 g Zucker
250 ml Milch
1 Prise Salz
5 EL Öl
1 Ei

Für die Füllung & Glasur:

100 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Zimt
100 g Puderzucker
2 EL Milch



WIR MACHEN ES SCHÖN

Rezeptinspiration fürs #zuhausbleiben

1. Mehl, Zucker und eine Prise Salz in einer großen Rührschüssel vermischen. Hefewürfel zerkleinern, darauf verteilen und mit lauwarmer Milch übergießen.
2. Das Öl und Ei hinzugeben und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Hefeteig nun abgedeckt für ca. 30 Min. an einen warmen Ort stellen und ruhen lassen.
4. Danach durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

5. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Für die Zimtfüllung die Butter cremig aufschlagen. Nach und nach Zucker und Zimtpulver hinzugeben und die Masse dünn auf dem ausgerollten Teig verteilen.

6. Den Hefeteig von der langen Seite aufrollen und mit einem scharfen Messer in 12 gleichgroße

Scheiben schneiden und nebeneinander in die gebutterte Form legen.

7. Den Backofen ausschalten. Die Zimtschnecken nochmals für ca. 30 Min. in den Backofen bei geöffneter Tür stellen.

8. Anschließend werden sie bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) für ca. 20 Min. goldbraun gebacken.

Für die Glasur den Puderzucker mit der Milch vermengen und über die ausgekühlten Zimtschnecken geben.



Bei uns in guten Wänden.