



Zimtschnecke

Zutaten:

Menge: 12 Stück

Zutaten Teig

675 g Mehl
110 g Zucker
1 g Salz
290 ml Milch
12 g frische Hefe
140 g Butter (weich)
1 Ei

Zutaten Füllung

150 g Butter (weich)
80 g brauner Zucker
15 g Zimt

Zubereitung:

1. Teig vorbereiten und ruhen lassen

Mehl, Zucker und Salz in eine große Rührschüssel geben und kurz vermischen. Die Milch leicht erwärmen und dann die Hefe hineinbröseln, kurz verrühren und zu den trockenen Zutaten geben.

Die weiche Butter in kleinen Stücken und das Ei hinzufügen. Alles mit den Knethaken ca. 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten (oder per Hand ca. 10 Minuten).

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort **ca. 45 Minuten ruhen lassen.**

2. Füllung vorbereiten

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Weiche Butter, braunen Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel verrühren.

3. Zimtschnecken formen und gehen lassen

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 40 × 50 cm) ausrollen und die vorbereitete Füllung gleichmäßig verstreichen.

Von der langen Seite her den Teig zu einer festen Rolle aufrollen. Mit einem scharfen Messer ca. 4 cm breite Zimtschnecken abschneiden.

Die Schnecken in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 × 40 cm) setzen.

Die Auflaufform mit den Zimtschnecken-Teiglingen abgedeckt weitere **45 Minuten** gehen lassen.

4. Backen

Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken **ca. 18 Minuten** backen, bis sie goldbraun sind.

Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Tipp: Wer mag, kann die Zimtschnecken noch mit Frischkäse-Topping verzieren. Oder wie bei Guten Morgen Österreich mit geschmolzener weißer Schokolade und heißen Himbeeren garnieren.