

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Zimtschnecken und Kakao

**KöchInnen: Manuel Fischerlehner, Leonie Roither, Laurenz Roither, Henri Rückl**

### Zutaten

(für 12 Zimtschnecken)

#### Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml Milch (alternativ: Pflanzenmilch)
- 21 g Frischhefe (½ Würfel)
- 75 g Butter (weich)
- 1 TL Salz
- 1 EL Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Butter zum Einfetten

#### Für die Fülle

- 150 g weiche Butter
- 100 g Kristallzucker
- 1 TL Ceylon-Zimt (Pulver)

#### Für den weihnachtlichen Kakao

- 4-6 EL Kakopulver
- 600 ml Milch
- 1 Zimtstange
- ½ Sternanis

Quelle: ORF extra

- 3 Kardamom-Kapseln

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für den Hefeteig zuerst die Milch in einen Topf geben, auf dem Herd leicht erwärmen und die Frischhefe vorsichtig darin auflösen. Dann das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen und die Hefemilch hineingießen. Den Kristallzucker, den Vanillezucker, das Salz und die Butter begeben und mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten.
2. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und diese an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
3. Währenddessen für die Fülle die Butter, den Kristallzucker und den Zimt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
4. Nun den aufgegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig mit einem Nudelholz rechteckig und dünn ausrollen und danach mit der Butter-Zucker-Zimt-Fülle bestreichen.
5. Den bestrichenen Hefeteig in 4 cm breite Streifen schneiden und diese jeweils zu Schnecken einrollen. Die Zimtschnecken dann mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Butter ausgefettetes Blech setzen und noch einmal 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
6. Die Zimtschnecken im Anschluss im vorgeheizten Rohr bei 180° C Ober-Unterhitze 25 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit für den weihnachtlichen Kakao die Milch in einem Topf erwärmen und das Kakopulver, die Zimtstange, den Sternanis und die Kardamom-Kapseln begeben. Die Milch vom Herd nehmen und die Gewürze kurz darin ziehen lassen.
8. Zum Schluss die Zimtschnecken aus dem Rohr nehmen, mit reichlich Staubzucker bestreuen und mit einer Tasse weihnachtlichem Kakao noch warm genießen.