

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zimtschnecken

Koch: Dominik Süß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 150 g Butter
- 500 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 kg Weizenmehl
- 150 g Kristallzucker
- Salz
- 1 TL Kardamom
- Weizenmehl für die Arbeitsfläche

Für die Fülle

- 110 g Butter
- 150 g Kristallzucker
- 2 EL Zimt

Für das Topping

- 1 Ei
- Hagelzucker

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, die Milch hinzufügen und auf Körpertemperatur erwärmen. Dann die Hefe hineinbröseln, kurz verrühren und die Masse abgedeckt zirka 5 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Weizenmehl in eine große Schüssel geben und mit dem Kristallzucker, einer Prise Salz und etwas Kardamom vermischen.

3. Jetzt das Milch-Gemisch zum Mehl geben und die Masse mit den Händen mindestens 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Tipp: Wenn der Teig an den Händen klebt, einfach noch etwas Mehl hinzufügen.

4. Ein sauberes Küchentuch mit Wasser anfeuchten, den Teig in der Schüssel damit zudecken und an einem warmen Ort mindestens 45 Minuten gehen lassen. Das Rohr auf 250 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

5. Für die Fülle den Kristallzucker mit dem Zimt in einer Schüssel vermengen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und die Zimt-Zucker-Mischung einrühren.

6. Den aufgegangenen Teig in zwei gleich große Portionen teilen und mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils etwa 1 cm dick rechteckig ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der Zimt-Zucker-Butter bestreichen.

7. Für die Zimtschnecken-Form die bestrichenen Teigplatten einmal der Länge nach von oben nach unten zusammenfalten und senkrecht in 2 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen erneut in der Mitte der Länge nach von unten nach oben einschneiden, bis etwa 2 cm vor den Rand. Die einzelnen Stränge nun eindrehen und mit den Händen zu Zimtschnecken verknoten.

8. Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erneut 30 Minuten aufgehen lassen.

9. Für das Topping das Ei in einer Schüssel verquirlen, die Schnecken damit bestreichen und den Hagelzucker darüberstreuen.

10. Zum Schluss die Schnecken 8-10 Minuten bei 250° C Ober-Unterhitze goldbraun im Rohr backen, danach herausnehmen und am besten warm genießen.