

Zimtschnecken Rezept

Für den Teig:

270 ml Milch

60 g Butter

500 g Mehl

50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

½ Würfel frische Hefe

etwas Butter für die Form

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Für die Füllung:

100 g weiche Butter

70 g Zucker

2 - 3 TL Zimt

Für die Glasur:

70 g Frischkäse

1 EL weiche Butter

1 EL (gehäuft) Puderzucker

Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, Butter dabei zerlassen. Mehl mit Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt zugeben.

Zimt-Butter dünn auf das Rechteck streichen. Dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen.
Von der langen Seite aufrollen.

Mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden. Einzelne Scheiben in die Form legen.
Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ca.
25 Min. backen. Etwas auskühlen lassen.

Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken
auftragen. Am besten direkt servieren. Das Rezept ergibt ca. 10 Schnecken.