

Zimtschnecken

Zutaten:

200ml Milch
50g Butter
1 Würfel Hefe oder 1 Tüte Trockenhefe
50g Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Kardamon
500g Mehl
Außerdem
60g Butter
60g Zucker
2TL Zimt

Zubereitung:

Milch mit der Butter leicht erwärmen. Hefe hinein bröckeln und darin auflösen. Zucker, Salz Mehl und Kardamon mischen, mit der Hefemilch verkneten. An einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Teig auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Butter schmelzen und mit einem Pinsel dick auf den Teig auftragen. Zucker mit Zimt mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Teig von der Längsseite her aufrollen. In 2cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Schnecken im Ofen 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schmecken lauwarm am besten.