



Zimtschnecken (Rezept aus Schweden)

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

150g Butter

300ml Milch

150g Zucker

30g frische Hefe

Salz

Kardamom

Zimt

600g Mehl

1 Ei

Erwachsenen Assistenten

Und so geht's:

1. Zuerst einen Hefeteig herstellen: Hefe und 90 g Zucker in Milch auflösen. Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
2. Dann weitere Zutaten dazugeben: 90 g Butter, $\frac{1}{2}$ TL Salz, $\frac{1}{2}$ TL Kardamom und 600 g Mehl zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig eine Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern.
4. Aus der restlichen Butter, dem restlichen Zucker und 1-2 EL Zimt eine Zimtbutter mischen.
5. Den gegangenen Hefeteig noch einmal gut durchkneten und anschließend auf einer bemehlten Fläche eckig ausrollen.
6. Den ausgerollten Teig mit der Zimtbutter bestreichen.
7. Nun den Teig von einer Seite beginnend zu einer dicken Wurst aufrollen.
8. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Die Zimtschnecken auf ein Backblech legen und noch einmal gehen lassen.
10. Ei und Milch mischen und die Zimtschnecken mit der Mischung bepinseln.
11. Anschließend die Zimtschnecken bei 175 Grad goldbraun backen.

Guten Appetit!! 😊