



Schmökern & Schmausen **ZIMTSCHNECKEN**

Gerade im Winter kommen Zimtschnecken genau richtig. Sie sind ein absolutes **Wohlfühlessen** und zwischen den verschiedenen Schichten aus fluffigem Hefeteig vergisst du schnell die fehlende Sonne.

Zugegeben, im Handumdrehen sind die Schnecken nicht gebacken, aber nach dem Zubereiten des Hefeteigs, dem Warten, dem Füllen, nochmaligem Warten, backen und dem Krönen mit Zuckerguss werden dich so leckere Teilchen anstrahlen, dass die Mühen sofort wieder vergessen sind. Also nichts wie ran an den Hefeteig! Der gelingt übrigens immer, sofern du dem Rezept vertraust (ja, der Zucker wird flüssig werden) und die **Hinweise auf der letzten Seite** beachtest.

MÄDELS, DIE LESEN.
Schmökerrunde

EINKAUFLISTE

für die Zimtschnecken:

- ☉ 1 Würfel Hefe (42 g)
- ☉ 150 g Zucker
- ☉ 200 g Butter
- ☉ 500 g Weizenmehl (405) / Dinkelmehl (550)
- ☉ 1 TL Kardamom (gemahlen)
- ☉ 150 g Puderzucker

Was du vermutlich zuhause hast:

- ☉ Salz
- ☉ 1 Ei
- ☉ 250 ml Milch
- ☉ 1 EL Zimt (gemahlen)





ZUBEREITUNG

Schmelze 100 g Butter und gieße dann 200 ml kalte Milch dazu. Während die Butter schmilzt, zerbröselst du die Hefe und rührst 50 g Zucker unter. Lasse die Mischung wenige Minuten stehen und verrühre beides dann gründlich miteinander, bis die Hefe flüssig geworden ist.

Gib 500 g Mehl, eine Prise Salz und ggf. ein Ei in eine Schüssel. Ebenfalls in die Schüssel kommen die Hefe- und die abgekühlte, handwarme Buttermischung. Den Hefeteig knetest du nun mindestens fünf Minuten lang mit den Knethaken des Mixers zu einer schönen Kugel, die abgedeckt zwei Stunden lang gehen darf.

Verrühre 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 EL Zimt (gerne auch mehr) und 1 TL Kardamom miteinander. Rolle den Hefeteig rechteckig etwa 1 cm dick aus und bestreibe ihn mit der Zimtbutter. Rolle den Teig auf und schneide ihn mit Zahnseide in Rollen. Setze die einzelnen Rollen auf ein Backblech.

Lasse die fertig geformten Zimtschnecken abgedeckt 20 bis 30 Minuten gehen und backe sie anschließend 15 bis 20 Minuten lang im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Ober-/Unterhitze). Sobald sie abgekühlt sind, kommt ein dickflüssiger Guss aus 150 g Puderzucker und ein wenig Milch über die Schnecken.

HINWEISE

Möchtest du weiche, fluffige Zimtschnecken amerikanischer Art backen, wählst du ein **kleineres Backblech**, zum Beispiel in der Größe 35 x 25 cm. Möchtest du festere, schwedische Zimtschnecken, wählst du ein normales, großes Backblech.

Falls du **Dinkel-** statt **Weizenmehl** nehmen möchtest, darf der Teig darf nicht so lang geknetet werden. Außerdem können die Schnecken schneller trocken werden.

Alle nicht-pflanzlichen Zutaten im Rezept kannst du problemlos durch **pflanzliche Zutaten** ersetzen: Die Milch zum Beispiel durch Hafermilch und die Butter durch vegane, zum Backen geeignete Butter. Das Ei sorgt für noch mehr Luftigkeit, kann aber auch einfach weggelassen werden.

Ein halber Würfel **Hefe** reicht auch aus, dann sollte der Teig aber ggf. noch etwas länger gehen.

Mute dem Hefeteig **nicht zu viel Wärme** zu: Ab 40° C sterben die fleißigen Hefepilze ab. Das heißt, wenn du den Teig zum Gehen auf eine Heizung stellst, darf diese nicht zu warm sein. Auch die Buttermischung sollte nur noch handwarm sein, wenn du sie zum Teig hinzufügst.

MÄDELS, DIE LESEN.
Schmökerrunde

