



# Zimt-Schnecken

## Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 1.5 TL Salz
- 3 EL Zucker
- 1 EL Zimt (oder auch etwas mehr)
- 1/2 Würfel Hefe
- 60 g Butter, weich
- 2.5 dl Milch
- 1 Ei

## Zubereitung Hefeteig

Alle Zutaten zu einem glatten, weichen Teig kneten. In der Maschine dauert das ca. 15 Minuten, von Hand etwas länger. Den Teig zugedeckt mit einem feuchten Tuch für 2 Stunden aufgehen lassen.

## Füllung

- 125 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 2 EL Zimt (oder auch etwas mehr)
- 0.25 TL Kardamonpulver
- 0.25 TL Nelkenpulver

## Zubereitung Füllung

Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse vermischen. Den Teig zur Hand nehmen und auf 40 x 50 cm ausrollen. Füllung mit einem Spachtel gleichmässig darauf streichen. Beim unteren Rand 1 cm frei lassen. Von oben nach unten aufrollen. Mit einem scharfen Brotmesser ohne Druck 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf einem Backblech verteilen. Nochmals für 30 Minuten aufgehen lassen. Bei 200°C für ca. 20 Minuten backen.



## **Glasur**

- 100 g Puderzucker
- 1 EL Milch
- 1 TL Zimt

## **Zubereitung Glasur**

Alle Zutaten vermischen und die noch heißen Schnecken bestreichen. Die Schnecken auf einem Gitter auskühlen lassen.

Jetzt einfach noch einen leckeren Cappuccino dazu und genießen.