

Saftige Zimtschnecken

Überrasche deine Liebsten mit unserem leckeren Zimtschnecken Rezept. Das Herzstück hierbei ist die erstklassige im Mund zergehende Zucker-Zimt Mischung.

Zutaten
1 Portionen

Zutaten Teig
400 g Weizenmehl Typ 550
15 g Hefe, frisch
180 ml Milch
40 g Zucker
1 Ei
40 g Byodo Back-Öl Klassik
1 Prise Byodo Meersalz
Zutaten Füllung
60 g Butter
30 g Zucker
2 TL Zimt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröseln und 4 EL lauwarme Milch sowie 1 TL vom Zucker hinzugeben. Alles vorsichtig mit einem Löffel verrühren, dabei etwas Mehl vom Rand mitnehmen. Diesen Vorteig 15 Minuten gehen lassen bis die Hefe aktiv wird und kleine Blasen entstehen.

Nach der Gehzeit die restliche Milch, Zucker, Ei, Back-Öl und Salz zugeben. Alles zu einem homogenen Teig verkneten, dann die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in der Größe von ca. 30×40 cm ausrollen.

Für die Füllung Zucker und Zimt vermengen, den Teig mit der sehr weichen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Nun den Teig von der kurzen Seite her vorsichtig einrollen und die fertige Rolle in 10 gleich große Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand in eine gefettete Auflaufform (ca. 25cm Durchmesser) setzen, nochmals für 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecken nach der Gehzeit für ca. 20-25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Dieses Rezept ergibt 10 Zimtschnecken.



Am besten schmecken die Zimtschnecken frisch und lauwarm. Am nächsten Tag kann man sie ganz kurz im Ofen erwärmen, dann schmecken sie wieder wie frisch gebacken.