

Zimtschnecken

Zutaten | ca. 20 Stück

500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
250 ml	Milch
80 g	Zucker
80 g	Butter
2 EL	Zimtzucker
50 g	zerlassene Butter

Zubereitungszeit: 30 Min., Gehzeit 40 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Hefe, lauwarme Milch, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten an einem zugfreien, warmen Ort gehen lassen.
- Noch einmal durchkneten und fingerdick zu einem Viereck ausrollen.
- Die zerlassene Butter auf den ausgerollten Teig pinseln. Zimtzucker darauf streuen.
- Den Teig einrollen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Zimtschnecken mit genügend Abstand zueinander auf ein Backblech legen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Danach 15-20 Minuten bei 180 °C im Backofen ausbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 50 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
168 kcal	7 g	24 g	3 g	17,4 mg