



## Zimtschnecken

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
1 Pck. 1 EL 300 ml	Trockenhefe Zucker warme Milch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hefe und Zucker in die warme Milch einrühren und stehen lassen damit die Hefe gehen kann</li> </ul>
150 ml 3 EL 75 g 1 2 gestr. TL 530 g	warme Milch Zucker zerlassene Butter (abgekühlt) Ei Salz Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Zutaten mit der aufgegangenen Hefe vermischen und mit Knethaken verkneten</li> <li>Den Teig zu einer großen Kugel formen, in eine geölte Schüssel legen, zugedecken und für ca. 1h bei 40°C Ober-/Unterhitze gehen lassen</li> </ul>
65 g 40 g 3 geh. TL	zerlassene Butter (abgekühlt) Zucker Zimt	<ul style="list-style-type: none"> <li>In der Zwischenzeit für die Füllung Butter, Zucker und Zimt mischen</li> <li>Außerdem eine große Auflaufform ausfetten</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Den geruhten Teig ausrollen. Dazu Arbeitsfläche bemehlen und Teig auf ca. 45cm x 60cm ausrollen (nach Geschmack dünner oder dicker ausrollen)</li> <li>Teig mit der Zimt-Füllung bestreichen</li> <li>Anschließend den Teig von der kurzen Seite her aufrollen</li> <li>Die Rolle mit einem guten Messer in Scheiben schneiden</li> <li>Schnecken mit etwas Abstand in den Auflaufformen platzieren</li> <li>Die Schnecken in den Auflaufformen zudecken und bei 40°C Ober-/Unterhitze ca 1h gehen lassen</li> <li>Bei 190°C Ober-/Unterhitze ca 20 Minuten backen</li> <li>Am Besten schmecken die Zimtschnecken mit Vanillesauce</li> </ul>



BIOHOF  
Fischer-Ittlinger