



Zimtschnecken

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



BIOHOF
Fischer-Ittlinger