

Zimtschnecken

Johannes Lampel

31. Oktober 2005

Einkaufsliste:

- 250 g Mehl
- 125 - 175 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 Ei
- 30-50g Butter
- 3-4 EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Cardamom
- 50g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker

Zubereitung: Hefe zerbröseln und mit einem TL Zucker zusammen in lauwarmen Milch auflösen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Milch zusammen mit Mehl, 3-4 EL Zucker, Cardamom und weicher Butter vermischen und gut durchkneten. Teig abdecken und warm stellen, bis er auf ca. die doppelte Größe aufgegangen ist. Dann den Teig zu einem 1cm dicken Rechteck ausrollen, 50g Zucker mit Zimt vermischen und auf den Teig geben. Dann den Teig zusammenrollen, immer etwas unter Spannung, damit später weniger von der Zimt-Zucker Mischung herausfällt. Die Rolle in 1,5cm dicke Scheiben schneiden, flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Diese Scheiben dann mit verquirltem Ei einstreichen und mit Hagelzucker verzieren. Das Ganze bei ca. 220°C ungefähr 10 Minuten backen bis sie goldbraun sind. (diese Formulierung musste mal sein :P)