



# Zimtschnecken



## 1. Schritt: Hefeteig

### Hefeteig

600g Mehl  
1 Prise Salz  
Zimt nach Belieben

alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen  
eine grosse Vertiefung in der Mitte formen

1 Hefewürfel  
3.5dl lauwarme Milch  
75g Zucker

Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen  
und anschliessend in die Mitte der Schüssel zum Mehl  
geben

100g weiche Butterstückli

am Schüsselrand zum Mehl geben, von der Mitte aus  
anrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.  
gut kneten, bis der Teig glatt und luftig ist  
(Schnittprobe)

Den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken an der  
Wärme ca. 1 bis 2 Stunden aufgehen lassen.

Teig auf Mehl in ein gleichmässiges Rechteck  
ausrollen

## 2. Schritt: Füllung

½ KL Kardamon  
80g Zucker  
4TL Zimt  
30g Vanillezucker  
150g weiche Butter

gut verrühren, den Teig damit bestreichen (am Rand  
ca. 1cm frei lassen)

## 3. Schritt: Formen der Schnecken



Teig einklappen



2cm breite Streifen schneiden

### Teigstreifen eindrehen



rechte und linke Hand gegengleich eindrehen



eingedrehter Teigstreifen zu einer Schnecke eindrehen, Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen



mit feuchtem Tuch zudecken und noch einmal 15Min. ruhen lassen



### Dekoration

1 Eigelb  
wenig Milch

Schnecken damit bestreichen

Hagelzucker

auf die Schnecken streuen

### **Backen**

200°C  
Ober- und Unterhitze  
Mitte des Backofens  
ca. 15-20 Minuten