

# ZIMTSCHNECKEN

Zubereitungszeit: 20-25 min - Backzeit: 15 min - Wartezeit: 75 min - Menge: ca. 30 Stück

## -ZUTATEN-

Hefeteig:	Sonstiges:
500 g Mehl Type 550 (oder Type 405)	80 g Zucker
200 g Milch	2 TL Ceylon-Zimt
30 g frische Hefe	50 g Butter
100 g Butter	1 Eigelb
1 Ei	1 EL Wasser
60 g Zucker	40 g Hagelzucker
1 TL Ceylon-Zimt	
1 Prise Salz	

## -ZUBEREITUNG-

### Hefeteig:

1. Als Erstes erwärmst du die Milch in einem Topf und lässt die Butter darin schmelzen. Nun ist es wichtig, dass du die Mischung lauwarm abkühlen lässt. Denn wenn die Mischung noch zu heiß ist, geht die Hefe kaputt und der Teig kann nicht aufgehen.

2. Gib nun Mehl in eine Schüssel und brösel die Hefe hinein. Füge anschließend den Zucker, das Salz, Zimt, das Ei und die lauwarme! Milch-Buttermischung hinzu und verknete alles erst 3 Minuten mit langsamer und dann 5 Minuten mit schneller Geschwindigkeit.

Tipp: So merkst du ganz leicht, ob der Teig fertig ist: Der Teig muss sich während des Knetens komplett vom Schüsselrand lösen.

3. Forme nun den Teig zu einer Kugel und leg ihn wieder in die Schüssel zurück. Deck den Hefeteig ab und lass ihn ca. 60 Minuten gehen. Der Hefeteig mag es warm (z.B. auf der Heizung), er sollte aber nicht über 35°C gelagert werden!

4. Nachdem der Teig gegangen ist, roll ihn nun mit etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 40x60 cm) aus. Ca. 0,5-1 cm dick sollte er sein.
5. Schmelz die Butter in einem kleinen Topf und streiche sie mit einem Pinsel auf den Hefeteig.
6. Misch den Zimt mit dem Zucker und streu die Zucker-Zimt-Mischung auf den Hefeteig.
7. Rolle nun den Hefeteig, von der langen Seite aus, zu einer Rolle.
8. Schneide nun mit einem scharfen Messer kleine Scheiben von der Rolle ab. Sie sollten ca. 1,5 cm breit sein, also "zeigefingerdick".
9. Lege die Zimtschnecken, mit Abstand zueinander, auf ein Backblech mit Backpapier und lass sie nochmal abgedeckt ca. 15 min gehen.
10. Heiz den Backofen auf 175°C Umluft vor.
10. Mische das Eigelb mit dem Wasser, bestreiche alle Zimtschnecken damit und streue anschließend Hagelzucker darauf.
11. Backe die Zimtschnecken ca. 10-15 min. Am besten isst du sie dann direkt, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen, da schmecken sie am besten :)

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 