

150 g zimmerwarme Butter  
(+ Butter für die Füllung)  
500 ml Milch  
50 g frische Germ  
200 g Zucker  
1 TL Salz  
1 TL Kardamom (gemahlen)  
1 kg Weizenmehl  
2 EL Zimt

# Zimtschnecken

1. 150 g Butter schmelzen. Milch erwärmen. Germ hinein bröckeln und in der Milch auflösen. 100 g Zucker, Salz, Kardamom und Mehl vermengen. Germ-Milch und geschmolzene Butter zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und 50-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Backofen vorheizen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 220 °C). Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem 1,5 cm dicken Rechteck ausrollen und jeweils so viel Butter wie gewünscht bestreichen. 100 g Zucker mit Zimt mischen und jedes Rechteck dick mit 1/3 Zimtzucker bestreuen.
3. Rechtecke von der Längsseite her fest aufrollen und jeweils in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Teigschnecken auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Dabei genügend Abstand lassen. Zugedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Die Zimtschnecken mit der restlichen Butter bepinseln. Schnecken nacheinander im vorgeheizten Backofen 5-8 Minuten backen, bis sie leicht braun sind.  
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.