

BÄRENSTARKE ZIMTSCHNECKEN

VON MAX

270ml MILCH | 160g BUTTER | 500g MEHL
120g ZUCKER | VANILLEZUCKER | 1 Prise SALZ
1/2 HEFEWÜRFEL | 2 TL ZIMT | 1/2 ZITRONE
100g PUDERZUCKER

BESCHREIBUNG:

- Erwärme Milch mit 60g Butter und verknete sie mit Hefe, Mehl, einem Päckchen Vanillezucker und 50g Zucker.
- Knete den Teig 4 Minuten lang und stelle ihn dann für 45 Minuten an einen warmen Ort.
- Danach rollst du den Teig zu einem Rechteck aus und verrühst 100g warme Butter mit 70g Zucker und dem Zimt.
- Bestreiche den Teig mit der Zimt-Butter-Füllung und rolle ihn der Länge nach zusammen.

- Schneide die Teigrolle in 10 Stücke und lege diese auf ein Backblech. Das Blech kommt für 20 Minuten bei 160 Grad Umluft in den Ofen.
- Vermische dann den Puderzucker mit Zitronensaft und bestreiche die Zimtschnecken damit.

