MEIN GENUSS



Zimtschnecken



It’s a match!

Unser Ceylon Zimt ist mit seinem intensiven Duft unverzichtbar in der Weihnachtszeit. Er ist perfekt für Süßspeisen und verfeinert auch exotische Gerichte mit seinem süßlich-bitteren Aroma

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zunächst Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Nun Zucker, Salz, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel vermischen. Die frische Hefe zerkleinern und dazugeben. Lauwarme Milch mit den Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig nun **45 min** zugedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit eine Auflaufform (Ø 30cm) einfetten.
3. Nun die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, damit man den Teig gleichmäßig ausrollen kann (am besten in Rechteckform).
4. Die Butter für die Füllung aufschlagen und den **Ceylon Zimt** sowie Zucker hinzugeben. Die cremige Masse gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streichen. Dabei einen dünnen Rand freilassen. Nun den Teig von der langen Seite aus aufrollen.
5. Als Letztes die Rolle vorsichtig mit einem scharfen Messer in 10 gleich große Scheiben schneiden und diese in die Auflaufform legen. Die Schnecken zugedeckt **30 Min.** ruhen lassen.
6. Den Backofen auf **180 Grad** (Umluft: 160 Grad) vorheizen und Ca. **25 Min.** backen. Die Zimtschnecken abkühlen lassen oder schön warm mit etwas Puderzucker servieren.

Zutaten

Für die Zimtschnecken:

250 ml Milch (lauwarm)
80 g Butter
80 g Zucker
2 EL Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Würfel Hefe
500 g Mehl
Zucker
Ceylon Zimt
Butter (zerlassen)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 12.05.2027.