

Zimtschnecken

130—150 Min

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl
300 ml	Milch
0.5 Würfel	Frische Hefe
75 g	Weiche Butter
1 EL	Zucker
1 Stk.	Eigelb zum Bestreichen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 EL	Vanillezucker Bourbon

Für die Fülle:

150 g	Weiche Butter
100 g	Zucker
4 TL	Zimt gemahlen

Für den Zuckerguss:

250 g	Puderzucker, gesiebt
6 EL	Wasser

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Milch ganz leicht erwärmen. Diese warme Milch dann in einen Rührkessel einer Küchenmaschine füllen und die Hefe darin einbröseln. Im nächsten Schritt zu dem Milch-Hefe-Gemisch den Zucker, Kotányi Vanillezucker, eine Prise Meersalz und Butter hinzufügen. Dann das Mehl ebenfalls hinzugeben und alles gemeinsam zu einem homogenen Teig von der Küchenmaschine verkneten lassen.
2. Die Schüssel mit dem Teig dann mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort stellen. Den Teig jetzt für eine Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit kann die Fülle für die Zimtschnecken zubereitet werden. Dafür wird Butter, Zucker und Zimt schaumig geschlagen.
3. Jetzt den Teig rechteckig ausrollen und mit der Butter-Zimt-Mischung bestreichen. Den bestrichenen Teig im nächsten Schritt zu einer Rolle formen und dann mit einem scharfen Messer in drei bis vier Zentimeter dicke Rollen schneiden.
4. Im weiteren Schritt eine Backform (ca. 30*20cm) mit Butter ausstreichen und die soeben geschnittenen Zimtschnecken nebeneinander einlegen. Nochmals mit einem Küchentuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen. Danach mit Eigelb bestreichen.
5. Die Zimtschnecken werden jetzt bei 180°C im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten gebacken. Währenddessen wird noch der Zuckerguss vorbereitet. Dafür in den gesiebten Puderzucker das Wasser vorsichtig einrühren. Nach dem Backen werden die Zimtschnecken dann noch damit beträufelt.