

Zimtschnecken

Hefeteig:

600g Weizenmehl (Typ 550)
100g Weizenvollkornmehl (oder mehr Weizenmehl 550)
60g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/2 TL Zimt
21g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
1 gestrichener TL Salz
150g Margarine (zB. Alsan), geschmolzen
400g Wasser/Pflanzenmilch, kalt

Füllung:

150g Margarine (zB. Alsan), weich/geschmolzen
200g Zucker (oder wieviel du willst)
1,5 EL Zimt
Prise Salz
Etwas Margarine zum Backform ausfetten
Zimtzucker zum Ausstreuen

- 1) Alle Zutaten für den Hefeteig in einer Küchenmaschine auf langsamer bis mittlerer Stufe 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Man kann den Teig auch von Hand kneten, das dauert dann jedoch 10-12 Minuten.
- 2) Den Teig in einer leicht bemehlten Schüssel im Kühlschrank 1-4h gehen und kühlen lassen. (Bei der *Over-Night-Version*, den Teig einfach abgedeckt, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dadurch entwickelt er mehr Geschmack und wird besser verträglich. Mehr zum Thema „Slow Baking“ kannst du auf meiner Website bei Rezepte - „Slow Baking“ nachlesen.)
- 3) Eine Backform (Springform, Kastenform, eckige Form,...) einfetten und mit etwas Zimt-Zucker austreuen.
- 4) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen oder mit den Händen formen auf ca. 35x50cm. (Den Teig auf keinen Fall nochmal kneten.)
- 5) Die weiche Margarine gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Zucker, Zimt und Salz kurz vermischen und den Teig damit bestreuen. Von der langen Seite aus eng aufrollen, die Naht etwas zusammendrücken, damit die Rolle nicht gleich wieder aufgeht.
- 6) Die Teigrolle in 10 Rollen schneiden (Man kann die Rollen natürlich auch kleiner machen, sprich öfter durchschneiden).
- 7) Die Schnecken mit der Spirale nach oben, mit etwa 3cm Abstand, in die vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verteilen. Jede Schnecke sollte 1-2cm Platz um sich herum haben, da sie nochmal aufgehen. Mit einem sauberen Tuch abdecken und nochmal eine halbe Stunde bis Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 8) Mit etwas Pflanzenmilch bestreichen und Zucker bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen (Umluft 160 Grad, Ober-Unterhitze 170 Grad) für 35-45 Minuten backen, bis sie gleichmäßig goldbraun sind. Eine halbe Stunde auskühlen lassen und am besten lauwarm genießen :)