

Zimtschnecken



Hefeteig

½ Würfel Hefe
80 g Zucker
2 EL warmes Wasser
500 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt
200 ml warme Milch
1 Eigelb
100 g flüssige Butter

Füllung

125g weiche Butter
2TL Zimt
60g Zucker
1Pck Vanillezucker
50g gemahlene Mandeln

Zubereitung Hefeteig

Verrühre die Hefe mit etwas Zucker und dem Wasser in einer Schüssel. Streue etwas Mehl darüber und lass den Vorteig etwa 15 Minuten gehen. Füge das restliche Mehl, Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Milch, Eigelb und die Butter hinzu und knete den Teig in etwa 4-6 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig. Er soll nicht mehr kleben und löst sich beim Kneten vom Schüsselrand. Rolle den Teig zu einer Kugel. Fette eine Schüssel mit Backtrennspray und lege die Teigkugel hinein. Fette sie mit Backtrennspray, damit sie nicht austrocknet. Decke den Teig ab und lass ihn an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen.

Füllung

Verrühre den Zimt mit dem Zucker, der Butter, dem Vanillezucker und den Mandeln

Rolle den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck (35x50 cm) aus. Bestreiche die Teigplatte mit der Füllung. Rolle die Teigplatte zu einer Rolle auf. Schneide die Rolle auf einem Schneidebrett in etwa 3 cm breite Scheiben.

Lege die Scheiben auf ein Backblech mit Backpapier. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 15 Minuten.