WINTER/FRÜHLING

ZIMTSCHNECKEN AUS HEFETEIG

Ergibt etwa 18 Schnecken

ZUTATEN

Für den Hefeteig:
12 g frische Hefe
200 ml Milch
80 g Vollrohrzucker
80 g Butter
500 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise Salz
1 Ei, Größe M (ca. 50 g)

Für die Füllung:
70 g Butter
70 g Vollrohrzucker
1/2 TL Kardamom
1/2 TL Zimt

Außerdem:
1 Eigelb
1 EL Milch
Wer mag: Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Milch in einem kleinen Topf handwarm (nicht wärmer als 35 °C) erwärmen. Frische Hefe in die Milch bröseln, 1 EL Zucker dazugeben und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt, Blasen zu werfen.
2. Währenddessen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl, restlichen Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Butter, Hefemilch und Ei dazugeben und so lange verrühren, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Zu einer Kugel formen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. Währenddessen die Füllung vorbereiten. Dazu Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis die Butter flüssig ist. Zimt und Kardamom unterrühren und die Füllung abkühlen und leicht fest werden lassen.
4. Ausreichend Muffinförmchen und/oder Dessertringe mit Butter einfetten. Den Teig kurz durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 50 × 30 cm ausrollen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von circa 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem scharfen Messer in 2,5 bis 3 cm breite Scheiben schneiden und die Schnecken mit der Schnittseite nach oben in die vorbereiteten Förmchen oder Ringe legen. Abgedeckt noch einmal circa 30 Minuten lang gehen lassen, bis sich ihr Volumen in etwa verdoppelt hat. Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken damit bepinseln. Wer mag, kann sie noch mit Hagelzucker bestreuen.
5. Den Backofen auf 180 °C Heißluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Schnecken 12 bis 15 Minuten lang goldbraun backen.

Unser Tipp: Am liebsten naschen wir die Schnecken noch lauwarm und frisch aus dem Ofen. Du kannst die (ausgekühlten) Zimtschnecken aber auch einfrieren. Aufgebacken schmecken sie wieder wunderbar frisch. Wer den Hefeteig noch am selben Tag verarbeiten möchte, lässt ihn abgedeckt an einem warmen Ort 60 bis 90 Minuten lang gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

ZIMTSCHNECKEN - WINTER/FRÜHLING