# Zimtschnecken

Dieses Rezept für Zimtschnecken versüßt nicht nur das Frühstück. Auch zum Nachmittagskaffee oder einfach zwischendurch schmecken sie wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 20 g | Germ |
| 30 g | Kristallzucker |
| 60 ml | Milch |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| 300 g | Mehl (glatt) |
| 70 g | Butter |
| 30 g | Butter (flüssige zum Bestreichen) |
| 40 g | Kristallzucker (zum Bestreuen) |
| 1 EL | Zimt (gemahlen) |

## Zubereitung

1. Nicht nur im frostigen Winter schmecken die **Zimtschnecken**. Germ und Zucker in einer Schale mit lauwarmer Milch auflösen.

2. Butter für den Teig in einem kleinen Topf zerlassen. Dann mit Ei, Mehl und Salz zur Germ-Mischung geben. Mit dem Knethaken auf niedriger Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Im Anschluss abdecken und für eine Stunde warm ruhen lassen. Nach den Rastzeit den Backofen auf 200 Grad Celsius anheizen.

4. Teig nochmals durchkneten. Eine bemehlte Arbeitsfläche vorbereiten und den Teig anschließend mit einem Nudelholz auf die Maße von 30 x 40 Zentimetern ausrollen.

5. Butter zum Bestreichen in einem kleinen Topf zerlassen und auf den Teig pinseln. Zucker und Zimt darüber streuen. Den Teig einrollen und im Anschluss in gleichmäßig große Scheiben zertrennen.

6. Backpapier auf ein Backblech legen und die Scheiben darauf platzieren, weitere 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen, bevor es dann für 10 - 12 Minuten in den Backofen geht.

7. Wenn sie eine goldgelbe Farbe aufweisen, sind die Zimtschnecken fertig. Auskühlen lassen und erst im kalten Zustand genießen.

## Tipp

Die Zimtschnecken zu einer Tasse Kaffee anbieten, nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.