

## Germ-Zimtschnecken

Ein tolles Rezept für das Dessert zwischendurch. Germ-Zimtschnecken kann man auch super mit zur Arbeit oder Schule nehmen. Die schmecken immer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

50 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 TL	Zimt
200 g	<a href="#">Nüsse</a> (gerieben)
1 Würfel	Germ
250 ml	Milch (lauwarme)
500 g	Mehl
100 g	Orangeat
8 EL	<a href="#">Orangenmarmelade</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für die tollen Germ-Zimtschnecken das Mehl zuerst in eine große Schüssel sieben. Dann mit Salz vermischen und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. In diese Germ zerbröseln, den Zucker zugeben und mit der Hälfte der Milch einen kleinen Teig anrühren. Leicht mit Mehl bestäuben und an einem warmen, nicht zugigen Ort circa 15 Minuten gehen lassen.
2. Nach dieser Zeit Eier, Butter, restlichen Zucker und Milch sowie Orangeat und Zimt hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Abermals zudecken und noch mal 45 Minuten ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Ist der Teig

aufgegangen, ihn aus der Schüssel nehmen, eine Arbeitsfläche großflächig mit Mehl bestäuben und den Teig darauf zu einem Rechteck ausrollen. In einer kleinen weiteren Schüssel die Orangenmarmelade mit den Haselnüssen vermengen und diese Masse auf den Teig streichen.

4. Um Schnecken zu erhalten den Teig nun fest einrollen und danach in gleich große, am besten fingerdicke Streifen schneiden. Diese dann als Schnecken auf das Backblech legen und circa 20 Minuten ausbacken. Sind die Schnecken goldgelb gebacken, sind sie fertig.

## **Tipp**

Leckere Germ-Zimtschnecken sind der Hit für jede Kaffeepause. Die Orangenmarmelade kann auch gegen andere (z. B. Marillen oder Zitronenmarmelade) ausgetauscht werden, am besten aber keine rote Marmelade nehmen.