

Fluffige Zimtschnecken mit Hefeteig

Zutaten für 12 Zimtschnecken:

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml Milch (wahlweise Pflanzenmilch)
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Füllung

- 150 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 TL Ceylon-Zimt

Für den Guss

- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: 90 Minuten

Zimtschnecken selber machen - so gehts:

1. Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde. Gib Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter hinzu und knete alles zu einem homogenen

Teig.

2. Forme den Hefeteig zu einer Kugel und lasse ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen. Mixe dann die Butter mit dem Zucker und reichlich Zimt schaumig.
3. Rolle den Hefeteig rechteckig aus und bestreibe ihn anschließend mit der Butter-Zucker-Zimt-Mischung.
4. Schneide den Teig in 4 cm breite Streifen. Rolle dann die Streifen zu Schnecken auf. Fette eine rechteckige Backform und lege die Zimtschnecken nebeneinander hinein. Lasse sie nochmal 30 Minuten (bei Zimmertemperatur) gehen.
5. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf. Backe die Zimtschnecken für etwa 25 Minuten. Bereite in dieser Zeit den Guss zu, indem du die Sahne erhitzt und den Zucker und Vanillezucker darin auflöst. Rühre dann den Frischkäse unter. Verteile den Guss direkt nach dem Backen auf den noch warmen Zimtschnecken.

Nun kannst du sie servieren und genießen.

Mein Tipp: Am besten schmecken die Zimtschnecken noch leicht warm und frisch. So sind sie besonders fluffig und saftig. Am nächsten Tag kannst du sie auch nochmal kurz im Backofen aufwärmen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

