

# Zimt-Schnecken

Hefeteig aus:

**500 g Mehl**

**1 Würfel Hefe**

**80 g Zucker**

**80 g zerlassene Butter**

**2 Eier**

**nach Geschmack abgeriebene Orangen- und/oder  
Zitronenschale**

**150-250 ml lauwarme Milch (eben soviel, dass der Teig  
sich von der Schüssel löst und nicht klebt)**

**zum Bestreichen Butter, Zimt und Zucker**

*Bis auf die Milch - alle Zutaten in die Küchenmaschine,  
anschalten und dann langsam die Milch zugeben, bis sich  
der Teig zu einer Kugel formt und von der Rührschüssel  
löst. Kurz weiterkneten, dann den Teig aus der  
Küchenmaschine nehmen, zu einer Kugel formen und in  
einer Schüssel gehen lassen - damit er nicht  
austrocknet, mit einem Tuch oder Folie abdecken.*

*Wenn der Teig schön aufgegangen ist, die Kugel auf ein  
Backbrett "stürzen" und auswellen: am besten ist ein  
Rechteck mit ca. 1 - 1,5 cm Teigstärke. Den Teig nun mit  
flüssiger Butter bestreichen und mit Zimt-Zucker-  
Mischung bestreuen; wer mag, kann auch noch Rosinen*

*dazugeben (oder alternativ auch mal Nuss- oder Mohnfüllung). Die Teigplatte nun von der langen Seite aufrollen und in gleichmäßige Scheiben (ca. 3 cm dick) schneiden . Die Schnecken auf ein Backblech oder dicht-an-dicht in eine Springform setzen und bei 190 ° Ober- und Unterhitze goldbraun backen (dauert so ca. 30 - 35 Minuten). Das nochmalige Gehenlassen des Teiges kann man sich sparen, wenn man die Zimtschnecken in den kalten Backofen stellt, also nicht Vorheizen.*

Frisch aus dem Ofen schmecken die Zimtschnecken einfach am besten ....

