

Zimtschnecken

Heute zeige ich Dir mal mein sehr beliebtes und schon oft wiederholtes Rezept für sagenhafte saftige und fluffige Zimtschnecken.

Zutaten

Hefeteig

- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 100ml Wasser
- 70g Zucker
- 700g Mehl
- 200ml Milch
- 70ml neutrales Öl
- 2 Eier (Größe M)
- 1 TL Salz (gehäuft)

Füllung

- 190g brauner Zucker
- 120g Butter (**TIPP:** gesalzene Butter verwenden)
- 3 TL Zimt

Glasur

- 250g Puderzucker
- 30g Butter flüssig
- Wasser nach Bedarf

Zubereitungsdauer: 3h 45min

Zubereitung

Hefeteig

- Hefe, Wasser und 10g Zucker vermischen und am Besten erwärmen (nicht über 40 Grad).
- Weitere 60g Zucker und die restlichen Zutaten in die Küchenmaschine dazugeben und 5 Minuten verkneten.

- Den Hefeteig rund wirken und mit Mehl bestäuben.
- Das Ganze nun auf eine Dauerbackfolie legen (evtl. mit etwas Wasser besprühen) und für 2 Stunden im Backofen (bei eingeschaltetem Licht) gehen lassen.
- Anschließend per Hand kurz durchkneten, wieder rund wirken und nochmal für 1 Stunde gehen lassen.
- Den stark aufgegangenen Hefeteig rechteckig auf der Dauerbackfolie ausrollen (Die Folie evtl. vorher etwas bemehlen).

Füllung

- Den braunen Zucker mit Zimt und der Butter in der Küchenmaschine zu einer streichfähigen Masse verrühren.
- Die Füllung auf dem Hefeteig verteilen
- Mit Hilfe der Dauerbackfolie den Hefeteig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 3-4cm breite Streifen schneiden.
- Die Schnecken mit der Schnittfläche nach unten, auf ein eingefettetes, oder mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen.
- UNBEDINGT nochmal 20 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen!!!
- Die Zimtschnecken für 15 Minuten backen

Zuckerglasur

- Den Puderzucker mit der zerlassenen Butter und etwas Wasser vermischen (Die Glasur sollte noch relativ zähflüssig und weiß sein).
- Die noch heißen Zimtschnecken damit glasieren.