

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Zimtschnecken in Blumenform

### Zutaten

Für 24 Schnecken / Ø circa 10 cm

#### FÜR DEN TEIG

500 g Mehl Typ 550

3 g Frischhefe

40 g Zucker

2 EL Vanillezucker

260 ml Milch

50 weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

#### FÜR DIE FÜLLUNG

160 g (brauner) Zucker

2 gehäufte TL Zimt

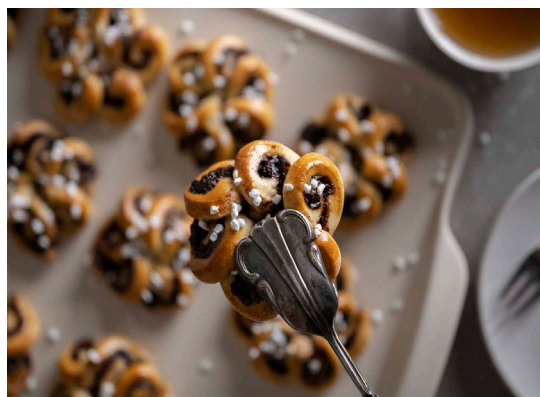
2 EL Kakao

#### ZUM EINSTREICHEN

#### & BESTREUEN

1 verquirltes Ei

2 Handvoll Hagelzucker



### Zubereitung

Für den Hefeteig zunächst Milch und Butter lauwarm erhitzen (NICHT über 40 °C, sonst stirbt die Hefe). Etwas Milch abnehmen, Hefe hineinbröseln, Zucker zugeben und warten, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Das Hefe-Gemisch in eine Mulde des Mehls geben, übrige Milch, Ei und Salz zufügen und alle Zutaten etwa 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen 2 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen. Je nach 1 Stunde strecken und falten. Optional mit 1 TL Öl einstreichen und mindestens 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig vor der Weiterverarbeitung eine Stunde Zimmertemperatur annehmen lassen, in zwei Teile teilen und je ein Teil auf einer leicht bemehlten Fläche kurz wirken und zu einem Rechteck von circa 20 x 30 cm ausrollen.

Zucker, Zimt und Kakao vermischen und die Hälfte dieser Mischung auf dem ersten Rechteck verteilen. Dabei circa 1 cm Rand frei lassen. Jetzt den Teig straff aufrollen, bis die Rolle etwa 3 cm hoch ist. Die Rolle mit einem Messer vom übrigen Teig trennen und am offenen Ende mittels Naht verschließen.

Stücke von einem Zentimeter Breite abschneiden, diese nochmal rund formen und leicht platt drücken. Sechs Stück der Schnecken überlappend in einem Kreis zu Blumen anordnen und auf ein Backblech setzen. Dabei etwas Abstand zwischen den Gebäcken lassen.

Ei verquirlen, einzelne Zimtschnecken in Blumenform damit einstreichen, und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Noch einmal mit Ei einstreichen, etwas Hagelzucker darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze circa 20 Minuten backen, bis die Schnecken goldbraun geworden sind. Guten Appetit!

*Zubereitungszeit (ohne Back- und Ruhezeiten): 1 h 30 / reine Backzeit: circa 20 Minuten / Backtemperatur: 190 ° Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Die Schnecken schmecken warm und am ersten Tag am besten. Kurz aufgebacken sind sie aber auch am zweiten Tag noch lecker.*