

Zimtschnecken



1. Milch, Hefe und 1 TL Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten / Stufe 1 / 37°C 3 Minuten erhitzen. Die restlichen Teigzutaten dazugeben und in 3 Minuten / Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig umfüllen und abgedeckt ca. 30-45 Minuten gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den Teig aus der Schüssel auf die Teigmatte geben und noch einmal durchkneten. Den Hefeteig dünn ausrollen. Je dünner er ausgerollt wird, desto knuspriger werden die Schnecken.
4. Die zerlassene Butter auf den ausgerollten Teig pinseln. Zucker und Zimt darauf streuen. Den Teig einrollen und in 1 cm Abstand in Scheiben schneiden. Die Schnecken auf die Stoneware legen und 10 Minuten ruhen lassen.
5. Die Stoneware auf das Rost, unterste Schiene stellen. Die Schnecken 15-20 Minuten backen.

Zutaten:

250 g Milch
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
80 g Butter
500 g Weizenmehl Type 550

Für die Füllung

50 g Butter, zerlassen
Zucker-/Zimtmischung

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer,
großer runder Stein,
Zauberstein o.ä.

Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung
45 Minuten Gehenzeit
20 Minuten Backzeit