

Zimtschnecken mit Vanille

Für 16 Stücke

Hefeteig:

500 g Weismehl
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
½ EL Zimt
½ Hefe
60 g weiche Butter
2,5 dl Milch
1 Ei

Füllung:

125 g weiche Butter
70 g Zucker
10 g Vanille-Zucker
½ EL Zimt
5 EL gemahlene Haselnüsse
70 g festere Vanillecreme

Glasur:

100g Puderzucker
3-6 EL Zitronensaft

1. Hefe mit ein bisschen Zucker und Milch auflösen
2. Mehl, Salz, Zimt, Zucker, Hefe, Butter, Milch und das Ei in einer Schüssel mischen.
3. Zu einem weichen, glatten Teig kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa zwei Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
4. Für die Füllung Butter, Zucker, Zimt und Nüsse verrühren.
5. Vanille creme bereitstellen
6. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von etwa 40 x 50 Zentimetern auswallen.
7. Vanille-Creme darauf verteilen
8. Füllung darauf verteilen.
9. Teig von der Längsseite her aufrollen.
10. Mit einem (Brot)Messer ohne Druck etwa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
11. Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen.
12. Bei 220 Grad in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen.
13. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Zimtschnecken mit einem Pinsel bestreichen. Auskühlen lassen.

Rezept: www.agricstories.com

Tipp: Wer es zimtiger und süsser mag, kann jeweils einen Esslöffel mehr Zimt oder/und Zucker begeben