

So geht's:

- 1) Bringt 75 g Butter in einem Topf zum Schmelzen und gebt 250 ml Milch hinzu. Lasst diese anschließend etwas abkühlen.
- 2) Zerbröckelt die Hefe in einer Rührschüssel, gebt die lauwarml Milch hinzu und löst die Hefe darin auf.
- 3) Jetzt fügt ihr 75 g Zucker, 500 g Mehl, 1 TL Zimt und 1 TL Salz hinzu und knetet daraus einen glatten Teig. Der wird mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt und muss etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen.
- 4) Knetet nun den sichtbar aufgegangenen Teig noch einmal gut durch und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus.
- 5) Für die Füllung lasst ihr 30 g Butter in einem Topf schmelzen und gebt anschließend 50 g Zucker und 1 TL Zimt hinzu. Diese Masse wird gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verstrichen.
- 6) Rollt nun den Teig von der langen Seite her auf und schneidet ihn in etwa 2 cm dicke Scheiben. Diese lasst ihr noch einmal etwa 30 Minuten gehen.
- 7) In der Zwischenzeit könnt ihr den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Verquirlt das Ei und bepinselt die Schnecken damit. Streut nun noch etwas Zucker darüber.
- 8) Schließlich werden die Zimtschnecken etwa 10-15 Minuten gebacken.

Guten Appetit!

