

Hefe-Zimt-Schnecken

Teig:

500 g Weizenmehl
1 Päckchen frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
220 ml Milch lauwarm
80 g Butter
80 g Zucker
1 Ei
1/2 TL Salz

Füllung:

1 Päckchen Creme fraiche
Zimt nach belieben

Zubereitung

- 1) Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröseln und vermengen. Milch und Butter in einem kleinen Topf leicht erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen (kleiner 40 °C, sonst ist die Hefe unwirksam). Das Ei und den Zucker hinzufügen. Den Teig gut und lang durchkneten. Süßer Hefeteig will kräftig geknetet werden.
- 2) Den Hefeteig zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3) Den Teig auf einer Arbeitsfläche ca. 3–5 mm und einer Breite von ca. 30 cm Länge ausrollen und mit Creme fraiche bestreichen. Zimt nach Belieben darüber streuen.
- 4) Den Teig in der Mitte mit einem Messer oder Teigschaber längs teilen. Diese Hälften dann jeweils nochmal in der Hälfte längs teilen.
- 5) Die Teigstreifen an der Längeren Seite zu einer Teigrolle zusammenrollen.
- 6) Die Teigrolle in 2 cm kurze Teigrollchen schneiden und diese in einer Auflaufform aufstellen.
- 7) Bei Umluft ca. 150 °C, 20 – 30 Minuten backen lassen.