

Schwedische Zimtschnecken

Quelle: <https://holunderweg18.de/zimtschnecken-rezept/#zimtschneckenrezeptausdrucken>

Vorbereitungs- und Backzeit: 90 Min. + 10 Min.

Form/ Menge: Blech, ca. 16 Stück

Die Zimtschnecken schmecken frisch am besten, du kannst sie am nächsten kurz aufbacken oder toasten. Außerdem kannst du die gebackenen Zimtschnecken einfrieren und nach dem Auftauen nochmal aufbacken.

Statt Butter und Milch kannst du natürlich vegane oder laktosefreie Alternativen verwenden, das klappt genauso gut.

Zutaten

Teig:

- 450g Weizenmehl
- 1 Beutel Trockenhefe oder 1/2 Würfel Hefe
- 75g (Rohr-) Zucker
- 75g zimmerwarme Butter
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL gemahlene Kardamom
- 250 ml lauwarme Milch

Füllung:

- 75g Butter
- 75g (Rohr-) Zucker
- 2 gestrichene TL Zimt

Topping:

- 2 EL Hagelzucker

Zubereitung/ Method

Teig:

1. Das Mehl mit Zucker, Salz und Kardamom in einer Rührschüssel vermengen.
2. In der Mitte eine Mulde formen, die zimmerwarme Butter in Flocken oder Stücken auf den Rand der Mehlmulde verteilen. Die Hefe in die Mulde geben, die lauwarme Milch dazu geben und den Teig zu einem geschmeidigen Hefetig verkneten.
Der Teig sollte weich sein und nicht mehr kleben.
3. Den Teig in der Rührschüssel belassen, die Rührschüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einen warmen, zugluftgeschützten Ort stellen. 1 Stunde gehen lassen.

Füllung:

1. Die 75g Butter sowie 75g (Rohr-) Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd schmelzen lassen, bis die Butter flüssig ist.
2. Den Zimt unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Füllung wieder erkalten und leicht fest werden lassen – so kann man die Zimtschneckenfüllung dann gut auf dem Hefeteig verstreichen und sie läuft nicht schon vor dem Backen aus den Zimtschnecken heraus.

Formen:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Den Teig nach dem Gehen auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Rechteck á ca. 25 x 50 cm ausrollen. Der Teig sollte maximal 0,5 cm dick sein.
3. Die Füllung auf dem Hefeteig verstreichen – das geht am besten mit einem Esslöffel oder einem Backpinsel. Am Rand lässt du jeweils 0,3-0,5 cm frei. Dann rollst du den Teig von der langen Seite her nach oben auf – eher eng als zu locker.
4. Ca. 3 cm breite Zimtschnecken aus der Rolle schneiden und mit genug Abstand zueinander auf die Backbleche legen.
5. Oberfläche mit Hagelzucker bestreuen und mit je einem Geschirrhandtuch abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und jedes Blech nacheinander für sich 8 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen. Lass sie danach auf einem Gitter abkühlen.