

Zimtschnecken



Rezept von Eva

Zutaten

75G BUTTER
250ML MILCH
1/2 WÜRFEL HEFE
500G MEHL
1/2 TL KARDAMOM
1/2 TL SALZ
75G ZUCKER

Zubereitung

- 1 MILCH, BUTTER UND HEFE ERHITZEN
- (AUF MAX. 37 GRAD).
- MEHL, ZUCKER, SALZ UND KARDAMOM VERMISCHEN.
- MILCHGEMISCH DAZU GEBEN UND MIT DEM RÜHRGERÄT VERKNETEN.
- DEN TEIG FÜR MIND. 40 MIN. GEHEN LASSEN UND ANSCHLIEßEND ZU EINEM RECHTECK (1 CM DICK) AUSROLLEN.

75G BUTTER
100G ZUCKER
1EL ZIMT
250G PUDERZUCKER
3EL WASSER

- TEIG MIT ZERLASSENDE BUTTER BESTREICHEN UND ZIMT-ZUCKER-MISCHUNG DARAUF VERTEILEN.
- DEN TEIG AUFROLLEN UND FINGERBREITE STÜCKE ABSCHNEIDEN.
- DIE SCHNECKEN AUF EIN BACKBLECH (BACKPAPIER) SETZEN UND BACKEN.
- WASSER MIT PUDERZUCKER VERRÜHREN.
- DIE SCHNECKEN NACH DEM ERKALTEN MIT DEM ZUCKERGUSS BESTREICHEN.

Backofen

OBER- / UNTERHITZE 250°C (VORGEHEIZT)

CA. 8-10 MIN. BACKEN

www.finnyludwig.de

