

ZWEIERLEI ZIMTSCHNECKEN



ZUTATEN (für 20 kleine Zimtschnecken)

- 400 g Weizenmehl
 - 60 g Zucker
 - ½ TL Salz
 - 200 ml warme Milch
 - 1 Würfel Hefe (42g)
 - 60 g geschmolzene Butter
- AUSSERDEM
- 80 g sehr weiche Butter
 - 50 g brauner Zucker
 - 1,5 EL Zimt
 - 1 Apfel
 - 30 g flüssige Butter

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 329 kcal
- 6 g Eiweiß
- 15 g Fett
- 44 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 25 Minuten + 60 Minuten Ruhezeit



REISER RÄT

Anstatt Apfelstückchen schmecken auch Birnenstückchen, Zwetschgen oder Kirschen sehr gut.



ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig das Mehl mit Zucker und Salz in einer große Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde formen.
2. In die Mulde die Hefe hineinbröckeln und die warme Milch zugießen. Nun etwas Mehl vom Rand mit der Milch-Hefe-Mischung verrühren. Die geschmolzene Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Hefeteig abgedeckt in der Schüssel etwa 60 Min. gehen lassen.
4. Für die Füllung den Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen.
5. Den Hefeteig ausrollen und mit der weichen Butter bestreichen. Zucker-Zimt-Mischung darauf verteilen. Den bestreuten Teig nun halbieren und auf die eine Hälfte die Apfelstückchen geben. Beide Teige aufrollen und in daumendicke Scheiben schneiden.
6. Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, leicht platt drücken und mit flüssiger Butter bestreichen. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann die Zimtschnecken 10-12 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.