

# Zimtschnecken

## Zutaten:

- 50 g Butter, geschmolzen
- 275 ml Milch, lauwarm
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 500 g Mehl
- 1 Paket Trockenhefe (7g) - alternativ 20 g Frischhefe

## Füllung:

- 75 g sehr weiche Butter
- 100 - 150 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 100 g gehackte Wal- oder Pecannüsse (optional)

## Frosting:

- 50 g Frischkäse
- 15 g flüssige Butter
- 100 g Puderzucker
- etwas Vanillearoma

## Zubereitung:

- 1 Alle Teigzutaten in eine große Schüssel geben und alles zu einem eher feuchten Teig verkneten. Abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck ausrollen (1 cm) & mit der weichen Butter bestreichen. Zimt, Zucker und Nüsse aufstreuen und die Teigplatte von der längeren Seite her eng aufrollen.
- 3 Die Rolle mit einem Bindfaden in etwa 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben in eine Backform setzen, dabei zwischen den Scheiben etwa 1cm Abstand lassen. Zugedeckt 30-60 Min an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie aneinander stoßen.
- 4 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 175) vorheizen. Zimtschnecken auf der mittleren Schiene etwa 20 bis 25 Minuten hellbraun backen - nicht zu lange, das macht sie trocken.
- 5 Alle Zutaten für das Frosting verrühren, über die noch warmen Schnecken tröpfeln. Enjoy!



Rezept von  
kochkind.de



Portionen  
12-15 Stück



Küche  
Amerikanisch



Zeitaufwand  
2 Std, 35 Min



Aufgaben für kleine  
Kinderhände

mischen, schütten,  
vermengen, kneten,  
ausrollen, bestreichen,  
einrollen, schneiden

