

AnaLyn's Zimt Schnecken

Für den Teig:

- 2 Esslöffel Trockenhefe
- 125g lauwarmes Wasser
- 125 lauwarme Milch
- 100g Zucker
- 1 gestrichenen Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 100g weiche Butter
- 700g Mehl

Alles vermischen und zu einem zarten elastischen Teig kneten (dauert ca. 5.10 Minuten)

In eine Schüssel geben und zugedeckt für 1- 1 ½ Stunden aufs doppelte aufgehen lassen

Teig auf die Küchenablage legen und Rechteckig auswallen

- 25g Butter schmelzen und auf dem Teig verteilen
- 50g Zucker mit 2 Teelöffel Zimt vermischen und drüberstreuen

In Pfeilrichtung aufrollen

Mit einem scharfen Messer in 2cm dicke Scheiben schneiden

Backform einfetten und die „Schnecken“ hineinlegen (nicht zu dicht da sie nochmals aufgehen), zudecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen

Im Vorgeheizten Ofen in der Mitte bei 190Grad für 25-30 Minuten backen, die Schnecken sollen nur leicht goldbraun sein

Abkühlen lassen und die warmen Zimtschnecken mit dieser Creme übergießen

- 2 Esslöffel Mascarpone oder Frischkäse
- 50-100 g Puderzucker (je nach Belieben)
- 1 Teelöffel Vanillezucker alles zusammen vermengen

Wer gerne Nüsse oder Rosinen mag, kann auf die Butter Zimt Lage noch Walnüsse und Rosinen aufpeppen)

