



# DIE BESTEN ZIMTSCHNECKEN DER WELT

Portion: 12 Stück

## ZUTATEN:

### *Für den Hefeteig:*

- 550 g Weizenmehl Typ 550
- 300 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 75 g zerlassene Butter, abgekühlt
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- etwas Öl zum Bestreichen

### *Für die Füllung:*

- 70 g sehr weiche Butter
- 40 g Zucker
- 3 TL Zimt
- 1 TL Kardamom

### *Sonstiges:*

- 1 Ei (M)
- 1 EL Milch
- Hagelzucker

## ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und in der Mitte eine Mulde formen. Milch in einem kleinen Topf auf niedrigster Stufe lauwarm erwärmen (nicht mehr als 35° Grad, sonst stirbt die Hefe), dann Hefe & Zucker darin auflösen und in die Mulde im Mehl gießen. 10 Minuten quellen lassen.

2. Dann die abgekühlte, geschmolzene Butter, das Ei, Salz & Kardamom dazu geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Der Teig ist etwas weicher als normal und darf ruhig noch etwas kleben. Den Teig nach dem Kneten in eine saubere Schüssel geben, die Oberfläche mit Öl bepseln und abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat\*.

3. Den Teig nach dem Gehen mit der Faust niederschlagen, damit die Luft entweicht. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40x50 cm) ausrollen und die weiche Butter darauf verstreichen. Zucker, Zimt und Kardamom vermischen und gleichmäßig auf der Butter verteilen. Dann den Teig von der kurzen Seite her aufrollen und in 12 gleich dicke Scheiben schneiden.

4. Eine eckige Auflaufform (20x30cm) oder runde Springform(28cm Ø) mit Butter austreichen und die Hefeschnecken nebeneinander in die Form legen. Abgedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis sie deutlich an Volumen gewonnen haben. Dann den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Ei & Milch verquirlen und die Zimtschnecken damit bestreichen, mit dem Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und am besten noch warm servieren.

\* Stellt die Schüssel einfach in den Ofen und schaltet nur die Beleuchtung des Ofens an. Das reicht von der Wärme schon meist, da die Hallogenlampe im Ofen gut Wärme abgibt.

