



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

## Zimtschnecken

### Für ca. 15 Zimtschnecken:

- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Würfel Hefe oder in meinem Fall: 1 Tüte Trockenhefe
- 500 g Mehl
- Zucker, Zimt & zerlassene Butter

### Zubereitung:

Die Butter in der Milch zerlassen und beides abkühlen lassen und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Hefe und die "Buttermilch" mit dem Handrührgerät bzw. der kräftigen Knet-hand einen glatten Teig kneten. Diesen 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Noch einmal durchkneten und zu einem Viereck ausrollen. Je dünner der Teig desto knuspriger werden die Schnecken. Ich bin ja bekanntermaßen eine Ausrolllegasthenikerin und habe es auf 0,5 cm geschafft.

Ein Stück Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen. Mit Zimt & Zucker nach Gusto bestreuen. (Ich habe ein Drittel des Teiges mit einer Mischung aus je einer Hand voll gehackter Pekannüsse und Walnüsse, vermischt mit 2 Tl Kakao bestreut).

Aufrollen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Auf ein Backblech setzen und noch kurz ruhen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten backen und am besten noch warm genießen.