



ZUTATEN:

Teig:

- 300 g Milch
- 75 g Zucker
- 20 g Hefe
- 50 g weiche Butter
- 450 g Weizenmehl Typ 550
- 1 Prise Salz

Belag:

- 75 g Butter
- 75 g brauner Zucker
- 3 TL Zimt

Frosting:

- 25 g Butter
- 75 g Frischkäse
- 60 g Puderzucker

ZIMTSCHNECKEN

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Zucker und Hefe verrühren.
(Im Thermomix 3 Min./37 Grad/Stufe 2).
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles verkneten (Teigstufe 3 Min)
3. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
4. Die kalte Butter mit einer Reibe über den gesamten Teig verteilen oder kurz erwärmen und darauf streichen.
5. Mit Zucker und Zimt bestreuen.
6. Dann von der langen Seite her aufrollen und in ca. 8-10 Teile schneiden
7. Mit der Schnittfläche nach unten in die runde Stoneware legen.
8. Den Backofen vorheizen, währenddessen die Schnecken nochmal aufgehen lassen
9. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze 20-25 Minuten backen.
10. Noch warm mit dem Topping bestreichen

