

# Zimtschnecken

in 9. einfachen  
Schritten!

## Zutaten (20 Stück)

75g Butter  
250 L Milch  
20g Hefe  
50g Zucker  
¼ TL Salz  
1 TL Kardamom (gemahlen)  
425g Mehl

## Füllung:

2EL Butter  
2EL Zucker  
½ TL Zimt



1. Die Butter schmelzen und mit der warmen Milch vermischen
2. Die Hefe in die Mischung zerbröseln und auflösen
3. Zucker, Salz, Kardamom und Mehl mit der Milch-Butter-Mischung vermischen und kräftig kneten, bis der Teig nicht mehr klebt.
4. Den Teig in einer warmen (nicht heißen!) Umgebung 40min gehen lassen
5. Den Teig in zwei Teile teilen und ausrollen
6. Die Butter für die Füllung erwärmen und mit dem Zimt und Zucker vermischen und diese dann auf dem ausgerollten Teig verteilen
7. Die Teig aufrollen und in ca 2cm große Scheiben schneiden
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15minuten nochmal gehen lassen
9. Danach bei 240grad Ober/Unterhitze oder 220grad Umluft für circa 10-15min backen.  
Dann rausnehmen und genießen!

**Tip:**

Raspel etwas Zitronenschale zu etwas Puderzucker und Wasser und garniere deine abgekühlten Zimtschnecken damit