

Zimtschnecken

Zutaten für 20 Schnecken

Teig:

425g Weizenmehl
42g (1Wüfel) frische Hefe
250ml Milch
50g Zucker
55ml Sonnenblumenöl
¼ TL Salz
Evtl. 1 Msp. Kardamom

Füllung:

3EL Sonnenblumenöl
80g Zucker
1TL Zimt
50g gehackte Mandeln
50g Rosinen

Glasur:

½ Ei
1 EL Hagelzucker

1.

400g von dem Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröckeln und mit etwa 50ml lauwarmer Milch und 1 EL Zucker glattrühren und in die Mulde hineingeben. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 20min gehen lassen.

2.

Nach und nach restliche lauwarme Milch, Zucker, Salz, Sonnenblumenöl und ggf. Kardamom hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt.

3.

Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett geben, nochmal gut durchkneten und in zwei gleiche Teile teilen. Diese zu länglichen Rechtecken (20x40cm) ausrollen, mit Sonnenblumenöl und der Zimt-Zucker-Mischung bestreichen und mit den Mandeln und Rosinen bestreuen.

4.

Anschließend von der Längsseite her fest aufrollen. Rolle in 10 Stücke schneiden, die se auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Einige Minuten gehen lassen, dann die Schnecken mit geschlagenem Ei bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

5.

Gleichzeitig beide Bleche ca. 15min bei 180°C Heißluft backen.

6.

Die fertigen Schnecken auf einem Rost abkühlen lassen.