

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Selbstgemachte Zimtschnecken

Zutaten:	
250 ml Milch	200 g Zucker
1 Hefewürfel	200 g Butter
500 g Mehl	Prise Salz und Kardamon
6 Eigelbe	2 EL Zimt

Zubereitung:

Lauwarme Milch mit einem Würfel Hefe vermischen.

Etwas Mehl dazugeben und glatt rühren.

Diesen Vorteig zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

6 Eigelb, 100 g Zucker, Prise Salz, Kardamon und 100 g Butter cremig rühren.

Ei-Mischung und 500 g Mehl zum Vorteig geben und gut durchkneten.

Teig zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

Teig noch einmal gut durchkneten und ausrollen.

Mit geschmolzener Butter bestreichen, mit Zucker und reichlich Zimt bestreuen.

Teig zusammenrollen und zu Schnecken schneiden.

Jetzt 30 Minuten gehen lassen, dann 12 Minuten bei 200 ° backen. Nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer