



Zimtschnecken



500	g	Mehl	}
50	g	Butter	
50	g	Zucker	
1/2	W.	Hefe	
1	Pr.	Salz	
250	ml	Milch	

Zutaten abwiegen und verkneten.
Milch während dem Kneten nach und nach dazu geben.

Teig eine Stunde im warmen Ruhen lassen bevor er weiter verarbeitet wird!

Für die Füllung:

50	g	geschmolzene Butter	}
1/2	Tl	Zimt	
160	g	Zucker	

alles miteinander vermengen und wie unten gezeigt weiterverarbeiten, danach 25 min 180°C backen



Hefeteig rechteckig ausrollen

Füllung darauf streichen

nach innen einrollen



In Scheiben schneiden

Teigende nach unten klappen

mit der Hand leicht platt drücken und auf Blech legen